

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **63 (1954)**

Heft 36

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnement:* Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG. Elisabethenstrasse 15. - *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

Annones: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 36 Basel, den 9. September 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 9 septembre 1954

N° 36

Le 35^e Comptoir suisse vous convie à sa fête

Encore une manifestation! Encore une foire qui ouvre ses portes! S'écrieront certains de nos concitoyens en pensant à la Foire d'échantillons de Bâle, à l'Hospes de Berne - qui ont marqué l'activité commerciale du printemps - à l'exposition d'agriculture de Lucerne qui ouvrira également ses portes dans quelques jours, et enfin à l'Olima de St-Gall dont la date n'est plus très éloignée non plus.

Cette succession de foires et d'expositions laisse d'aucuns sceptiques. Devant une telle abondance de biens, ils ne savent que choisir et, déclarant qu'on ne peut aller partout, ne vont nulle part. Et pourtant les statistiques sont là qui nous montrent que, pendant les quelques jours que durent ces exhibitions, des centaines de milliers de visiteurs convergent vers telle ou telle localité. Celle-ci devient le rendez-vous de vendeurs et d'acheteurs, de curieux ou de connaisseurs qui désirent se tenir au courant des derniers progrès de la technique ou de perfectionnements capables de faciliter leur besogne.

Il faut faire une différence entre des expositions exceptionnelles comme l'Hospes et l'Exposition suisse d'agriculture, de sylviculture et d'horticulture, et les expositions traditionnelles de Bâle, de Lausanne et de St-Gall, sans oublier le Salon de l'automobile de Genève, où, sur un plan plus régional, le Comptoir de Neuchâtel. Les premières sont surtout au service d'une branche d'activité spéciale; elles ont pour but de faire connaître le rôle de ces branches dans l'économie nationale, les prestations qu'elles sont à même de fournir dans le cadre de la haute qualité qui caractérise le travail suisse. Les autres se proposent plus spécialement de faciliter la tâche des vendeurs et des acheteurs qui savent où se rencontrer pendant quelques jours; elles servent de stimulant supplémentaire à une production que la rivalité oblige déjà à chercher du nouveau et à se perfectionner constamment. Comme la concurrence exerce ses effets sur le plan international aussi, on voit combien ces foires et comptoirs sont indispensables à l'économie nationale.

Inutile d'en souligner l'importance touristique. Pour les hôteliers et les restaurateurs de la région, l'afflux de visiteurs provoque un mouvement d'affaires intéressant, même s'il n'atteint pas, proportionnellement, le niveau sur lequel on compte en fonction du nombre des hôtes de passage. Pendant ces manifestations, Bâle, Genève, Lausanne et St-Gall bénéficient d'un taux d'occupation des lits qui n'est pas loin de 100% et des points de fréquentation de ce genre viennent heureusement compenser les défaillances de l'hiver ou des avant- et arrière-saisons. Le facteur publicité a aussi une valeur qui n'est point négligeable. Des foires renommées font connaître une ville dans le monde entier et on souligne l'importance, les avantages et les beautés.

Elles nous permettent aujourd'hui d'insister sur le précieux appoint que constitue pour l'hôtellerie la clientèle des commerçants et des industriels voyageant pour affaires. Cette catégorie d'hôtes est un des éléments les plus stables du tourisme, quand elle n'est pas la promotrice. Bien des villes de moyenne grandeur n'ont une hôtellerie digne de ce nom, qu'en raison du mouvement touristique qui naît des échanges commerciaux et industriels.

Mais ces considérations générales nous éloignent de l'aimable invitation du Comptoir suisse qui nous convie à son 35^e anniversaire. Laissons à une plume plus autorisée que la

nôtre le soin d'évoquer ce que sera le Comptoir suisse de 1954 qui, malgré son âge, n'a cessé de grandir et de rajeunir et qui se présentera sous une forme toujours plus agréable et mieux adaptée aux exigences actuelles à la foule de ses fidèles habitudes.

E. B. Dans les halles du Comptoir suisse, l'activité fiévreuse des ultimes préparatifs va céder la place à la nette ordonnance des stands. Bientôt, l'on n'entendra plus, sur la place Beaulieu, le vrombissement, devenu familier, des compresseurs et des bétonneuses. Les ouvriers qui s'activent encore à l'aménagement de la grande pièce d'eau au milieu des jardins poseront leurs outils, et les peintres, du bout de leur pinceau, dessineront dans l'air une arabesque désinvolte, parce que tout sera terminé. Les camionneurs se retireront de l'enceinte; les nettoyeurs passeront après eux; un jardinier, minutieux jusqu'au souci, redressera quelque tige un peu trop ployée, éprouvera, de la main, l'épaisseur du gazon. On hissera le drapeau de la Suisse et le drapeau de l'Inde tout en haut du grand mât; le haut-parleur essayera son disque favori cependant que, du haut de sa fenêtre, vêtu de son bel habit noir, un sourire un peu claqué aux lèvres, l'administrateur-délégué de la Foire contempera, enfin achevée, l'œuvre immense à laquelle, depuis cinq ans, avec tous ses collaborateurs, il a voué le meilleur de ses forces.

Auf dem Wege zur Währungsconvertibilität

Optimismus der Bank für Internationalen Zahlungsausgleich (BIZ)

Die Wiederherstellung der freien Währungsconvertibilität darf als der Schlüsselstein aller wirtschaftlichen Integrationsbestrebungen betrachtet werden, die in Europa unternommen wurden, um die wirtschaftliche Zusammenarbeit der Völker auf eine tragbare Grundlage zu stellen. Dies ist auch das Endziel, das der «Europäischen Zahlungsunion» gesteckt ist und mit dessen Erreichen eo ipso die Existenzberechtigung dieser Institution dahinfiele.

Noch sind wir nicht so weit. Die Probleme des internationalen Zahlungsverkehrs lassen sich einstweilen noch nicht auf den gemeinsamen Nenner der freien Austauschbarkeit der Währungen bringen. Doch die anhaltend gute Wirtschaftskonjunktur in den USA und Westeuropa hat die monetäre Position mancher Länder festigen geholfen, so dass wir heute in bezug auf die Währungsconvertibilität offenbar mit mehr Vertrauen in die Zukunft blicken können als ehe dem, vorausgesetzt, dass die Wirtschaftslage sich nicht radikal ändert und die Regierungen unter dem Drucke der Interessen nicht zu einer Politik der gegenseitigen wirtschaftlichen Abschranke übergehen.

Fremdenverkehr im Konjunkturverlauf

Es ist klar, dass das Wirtschaftsgeschehen in unserem Lande nicht unabhängig vom Wirtschaftsgeschehen in den Teilen der Welt ist, mit denen wir durch die internationale Arbeitsteilung eng verflochten sind. Ein starker wirtschaftlicher Rückschlag in den Vereinigten Staaten könnte nicht ohne Rückwirkungen auf die europäische Volkswirtschaft bleiben und so auch die schweizerische Wirtschaft in Mitleidenschaft ziehen. Dies schliesst natürlich nicht aus, dass nicht, unabhängig von weltwirtschaftlichen Ein-

Il a fallu cinq ans en effet pour donner au Comptoir suisse une structure architecturale digne de la grande manifestation qu'il est devenu avec les années. Maintenant que c'est fait, que l'on peut reprendre à rebours les étapes de ces travaux, inventorier ce qui a été construit de neuf ou rénové, on réalise le prodigieux travail d'équipe que cela représente. On mesure aussi ce que doit être la fatigue des responsables et des exécutants de cette harassante entreprise, comme on a tout loisir d'imaginer la satisfaction qui doit être la leur, puisque notre foire nationale d'automne célèbre cette année le 35^e anniversaire de sa fondation, dans la nouvelle dignité et l'allure élégante que lui confèrent ses magnifiques constructions.

Ce doit être bien difficile, il me semble, de concilier des halles d'utilité publique avec la beauté d'une ligne architecturale. Il est juste de reconnaître que les architectes du Comptoir suisse ont tenté un immense effort dans ce sens et qu'ils y ont réussi. Ils ont su tirer parti de l'emplacement dont ils disposaient sans en étouffer les perspectives, sans en restreindre les dimensions, et la manière dont les nouveaux bâtiments encerclent l'esplanade est si naturellement conforme au découpage de celle-ci, que l'œil n'est pas choqué de ces plans, de ces angles, de ces surfaces et volumes nouveaux. Il s'y accoutume en moins de temps qu'il n'en faut pour l'écrire et, pour moi, j'ai déjà beaucoup de mal à me rappeler le temps où ne s'élevait pas, à l'entrée principale, le pavillon sur pilotis que M. Faillietaz appelle un vaisseau et que, moi, je dis être de verre, bien qu'il soit de ciment armé...

fin page 2

Aufruf zum 35. Comptoir suisse

Seit nunmehr bald neun Jahren befindet sich unser Land in einer blühenden wirtschaftlichen Lage. Wohl ist diese wirtschaftliche Blüte ungleich verteilt, doch kann man ruhig feststellen, dass kein Zweig unserer nationalen Wirtschaft heute das Opfer von Rückschlägen wurde, wie wir sie nach dem ersten Weltkrieg kennengelernt haben.

Jedes neue Jahr jedoch bringt eine Steigerung der harten Konkurrenz auf dem Markt. Auf den Weltmärkten prallen wir mit anderen industriellen und landwirtschaftlichen Produzenten zusammen, die gleichfalls suchen, ihren Absatz zu vergrössern. Der Kampf wird immer heftiger. Sein Ausgang ist für uns von entscheidender Bedeutung, denn ein Drittel unserer nationalen Produktion muss ausserhalb unserer Landesgrenzen abgesetzt werden.

Die verantwortlichen Stellen des Staates tun alles in ihrer Macht stehend, um die Aufgabe der Privatindustrie zu erleichtern. Ihre Mittel sind jedoch beschränkt. Der schliessliche Erfolg kann nur aus dem ausdauernden Willen aller erwachsen, sich durch keine Rückschläge entmutigen zu lassen und immerfort nach der Vervollkommenheit unserer schweizerischen Produkte zu streben. Das Comptoir suisse in Lausanne illustriert in schlagender Weise diesen Willen in der Tat. Das Wohlergehen unseres Volkes wird nicht in den Büros «fabriziert», sondern es wächst aus der Initiative, aus der Arbeit und dem Durchhaltenwillen aller, vom Kleinsten bis zum Mächtigsten.

Bundespräsident Rodolphe Rubattel.

Zahlungsregelung im Zeichen des Bilateralismus wirkte sich zudem zungunsten des Fremdenverkehrs aus, wurde dieser doch bewusst als *non* oder *less essential* behandelt. Von 1951 an befindet sich der schweizerische Fremdenverkehr im Wiederaufstieg, was Ausdruck der fortschreitenden wirtschaftlichen Konsolidierung der europäischen Länder und der beachtlichen Liberalisierungsfortschritte im Zeichen der Europäischen Zahlungsunion ist. Beides hängt auf engste miteinander zusammen. Solange diese Entwicklung anhält, darf unserem Fremdenverkehr eine gute Prognose gestellt werden. Abgesehen von Frequenzverschiebungen als Folge von Witterungseinflüssen, wie sie sich gerade in diesem Sommer für die Berghotellerie so nachteilig auswirkten, und gewissen möglichen Sättigungserscheinungen, wie sie in einem so sehr modischen Einflüssen unterworfenen Wirtschaftszweig nie ausbleiben, sind keine sehr tiefgreifenden Änderungen zu erwarten. Um so mehr interessiert uns die Frage:

Wie steht es mit den Konjunkturaussichten?

Die Nachkriegszeit hat so ziemlich alle pessimistischen Prognosen Lügen gestraft. Der prophezeite wirtschaftliche Kollaps, auf dessen Eintritt die Russen schon seit geraumer Zeit sehnsüchtig warten, weil er ihrer Ansicht nach dem System der freien Marktwirtschaft von innen her den Todesstoss versetzen werde, ist ausgeblieben. Neun Jahre nach Kriegsende befinden wir uns immer noch in einer Periode wirtschaftlicher Hochkonjunktur. Die Bank für Internationalen Zahlungsausgleich in Basel stellt in ihrem 24. Jahrsbericht fest - wir halten uns im folgenden an die in diesem Bericht niedergelegten Gedankengänge -, dass selbst in den Vereinigten Staaten im Laufe des Anpassungsprozesses, mit dem man nach so vielen Jahren eines ausgeprägten

Konjunkturaufschwung zu rechnen hatte, zumindest bisher keine Anzeichen dafür zu erkennen waren, dass die amerikanische Wirtschaft durch diesen Prozess in eine Abwärtsspirale hineingezogen werden könnte. Für die meisten europäischen Länder, fährt Generaldirektor Roger Auboin fort, «war das Jahr 1953 nicht nur ein Jahr der Festigung, sondern auch ein Jahr des anhaltenden Wirtschaftswachstums». In sehr vielen dieser Länder hat die Produktion einen neuen Höchststand erreicht, das allgemeine Preisniveau war bemerkenswert stabil, und das Vertrauen in die Währungen ist grösser geworden.

Für den Generaldirektor der BIZ haben diese Tatsachen den Beweis erbracht, dass die erfolgreiche Anwendung einer flexiblen Geldpolitik in den verschiedensten Ländern, wie Änderungen der Zinssätze oder anderer Massnahmen im Kreditbereich, die Überlegenheit dieser Mittel der Wirtschaftspolitik gegenüber den Methoden der detaillierten und lästigen Kontrollen und der Festsetzung von «Planzahlen» erwiesen hat. Des weiteren hat sich auch die Befürchtung, selbst ein relativ geringfügiger Rückgang der Industrieproduktion in den Vereinigten Staaten werde zu einer prozentual grösseren Abnahme der amerikanischen Einfuhr führen und infolgedessen, besonders die europäischen Länder, durch eine neuerliche Erweiterung der Dollarlücken in grosse Schwierigkeiten versetzen, nicht bewahrheitet: Das Produktions- und Exportvolumen der europäischen Länder ist trotz des Rückgangs des amerikanischen Industrieproduktionsindex in den vergangenen 12 Monaten hoch geblieben, und diese Länder konnten ihre Gold- und Dollarreserven weiter vergrössern. Endlich hat nach der BIZ auch die Ansicht, eine Vermehrung der Währungsreserven und eine Erhöhung des Wertes der Währungen könne nur mit Hilfe einer sog. Deflationspolitik und um den Preis hoher Arbeitslosigkeit erreicht werden, durch die seit dem Sommer 1953 in so vielen europäischen Ländern eingetretene Entwicklung einen Stoss erlitten. Die Festigung der Währungen erwies sich in einer Zeit als möglich, in der die Industrieproduktion und die Beschäftigung im Wachsen waren. Daraus folgert er, dass *Wiederherstellung geordneter Währungsverhältnisse und wirtschaftliche Erholung sich nicht gegenseitig ausschliessen und widersprechen, sondern dass in einer richtig konzipierten Wirtschaftspolitik beide als untrennbare und gleich wichtige Ziele verfolgt werden müssen.*

Es ist kein Zufall, bemerkt Roger Auboin, dass gerade einigen der Länder, die sich in letzter Zeit in stärkerem Masse auf die an freien und ausgedehnten Märkten wirkenden Kräfte verlassen haben, grosser Erfolg beschieden war.

Ohne monetäres Gleichgewicht keine Steigerung der Produktivität

In vielen Ländern bleibt die Wiederherstellung der Ordnung in den öffentlichen Finanzen ein Problem, dessen Lösung grosse Anstrengungen voraussetzt. Die Schaffung umfassender und wirksamer Kapitalmärkte, die für eine gesunde Investitionsfinanzierung unerlässlich sind, wie auch die Investitionen ihrerseits den Schlüsseln

zu einem dauerhaften wirtschaftlichen Fortschritt darstellen, ist eine Aufgabe, die noch nicht gelöst ist. Die *Erhöhung der Produktivität*, durch die allein der Lebensstandard der grossen Massen der Bevölkerung verbessert werden kann, setzt nicht nur das Zusammenwirken aller Produktionsfaktoren voraus, sondern ein Fortschritt in dieser Richtung, wie immer deutlicher wird, ist nur möglich, wenn in *Aussenhandel und Zahlungsverkehr ein hoher Grad wirtschaftlicher Freiheit* wiederhergestellt wird. Klar und überzeugend – die Protektionisten in allen Ländern sollten über diese Worte nachsinnen – fährt der Bericht der BIZ fort:

«Die Liberalisierung des Aussenhandels und des Zahlungsverkehrs ist nicht nur vom allgemeinen Standpunkt erstrebenswert. Die Aufhebung der Beschränkungen im Aussenhandel und Zahlungsverkehr stellt keineswegs – wie offenbar häufig angenommen wird – ein Zugeständnis an die Interessen anderer Länder dar, sie muss vielmehr als eine notwendige Voraussetzung für das Gedeihen und Wachstum der Binnenwirtschaft jedes Landes angesehen werden.»

Selbst in den östlichen Ländern erkennt man, «dass ohne monetäres Gleichgewicht keine Steigerung der Produktivität und kein normales Wirtschaftsleben möglich sind.»

Die Konvertibilität auf dem Wege praktischer Verwirklichung

Eine aktive transatlantische Zusammenarbeit, wie sie durch die Verwirklichung der Schlussfolgerungen der Randalkommission eingeleitet würde, würde nach Auffassung der BIZ «die Gefahr verringern, dass sich innerhalb der westlichen Welt noch einmal eine Spaltung von der Art vollzieht, wie sie in den dreissigen Jahren so grosse Verluste und so viel Leid verursacht hat. Es ist ohne Zweifel wertvoll, dass die Grundzüge einer amerikanischen Mitwirkung an der gemeinsamen Sache der Rückkehr zur Konvertibilität der Währungen von einer staatlichen Kommission ausgearbeitet wurden, die von den Vereinigten Staaten eingesetzt worden ist.»

Als hochbedeutsam ist nun aber die Tatsache zu werten, dass die verantwortlichen Stellen in vielen europäischen Ländern, anstatt die Frage der Konvertibilität nur zu diskutieren, mit der Ergreifung praktischer Massnahmen bereits das erste Stück Wegs zurückgelegt haben. Wir zitieren:

Zu diesen Massnahmen gehören die Wiedereröffnung von Warenmärkten, die Wiederherstellung von Devisenmärkten für Kassa- und Termingeschäfte, die Vereinheitlichung der verschiedenen Kontenarten für ein und dieselbe Währung, die Beseitigung des Disagios, mit dem die Währungen an freien Märkten notiert wurden, und die drastische Vereinfachung der immer komplizierteren, aber trotzdem immer weniger angemessenen Devisenbestimmungen; derartige Verbesserungen lassen erkennen, dass die Konvertibilität auf praktischem Wege verwirklicht wird, und zwar so, dass ihre offizielle Verkündung nur wenig mehr als die formelle Bestätigung eines schon bestehenden Zustandes sein wird.

Um aber zu diesem Ziel zu gelangen, ist es

nach Ansicht der BIZ notwendig, dass diese Rückkehr zu freihändlerischen Methoden im Zahlungsverkehr mit *Schwung und mit genügend Ausdauer* fortgeführt wird, gilt es doch, «den starken Widerstand, der von der bürokratischen Routine und den kurzsichtigen Einwänden mächtiger Interessengruppen ausgeht, zu überwinden. Die einzelnen Interessengruppen müssen wirklich begreifen, dass die Zeit der leichten Gewinne vorüber ist und dass die Kunden nicht mehr auf der Strasse anzustehen brauchen oder darauf warten müssen, bis ihr Auftrag an der Reihe ist.»

Internationale Zusammenarbeit unbedingt notwendig

Die Wirtschaft aller Länder ist mit starken Bindungen aus dem Krieg hervorgegangen. In vielen Fällen erfolgte der Abbau und der Übergang zu freihändlerischen Formen nur zögernd. Doch überall, wo konsequent eine Politik der Liberalisierung verfolgt wurde, blieben die wohltätigen Folgen nicht aus. So kann denn auch Generaldirektor Roger Auboin in den Schlussbemerkungen des Jahresberichtes der BIZ feststellen:

«Man hat endlich erkannt, dass grössere Freiheit im Handels- und Zahlungsverkehr keineswegs die Katastrophen nach sich zieht, die vorauszusagen die interessierten Parteien nie versäumten, sondern dass diese Freiheit die Währungs- und Wirtschaftskraft der betreffenden Länder erhöht; und nur wenige Länder wären heute nicht gewillt, bei diesen gemeinsamen Bestrebungen mitzuwirken.»

Zwar ist es in erster Linie Angelegenheit jedes einzelnen Landes selbst, seine inneren

Wirtschaftsverhältnisse in Ordnung zu bringen und auf gesundem Niveau zu erhalten, aber gleichzeitig ist *Zusammenarbeit im internationalen Bereich unbedingt notwendig*...

Die Konvertibilität ist und bleibt die *wirksamste und beweglichste Form der Integration* für die Beziehungen der europäischen Länder untereinander und gegenüber der übrigen Welt. Die Bemühungen um die Konvertibilität haben nichts von ihrem Schwung eingebüsst; nur einschneidende politische Ereignisse könnten jetzt diesen Vorwärtsschritt aufhalten. Denn diese Bewegung wird nicht nur getragen von den Interessen der einzelnen Volkswirtschaften, die ihren Wiederaufbau zu konsolidieren bestrebt sind, sondern auch von dem übergeordneten – aber nicht minder realen – Interesse aller Länder, das elastische, doch starke Band untereinander zu knüpfen, das ein System konvertibler Währungen schafft.»

Die Wiederherstellung der Währungskonvertibilität im westeuropäischen Raum würde dem internationalen Handel und dem *internationalen Tourismus* zweifellos neuen Auftrieb verleihen. Ein Land wie die Schweiz, das, seiner ganzen wirtschaftlichen Struktur nach, auf intensive Wirtschaftsbeziehungen mit andern Ländern angewiesen ist, kann nur hoffen, dass der Optimismus, den die Generaldirektion der BIZ mit Bezug auf die Rückkehr zur Währungskonvertibilität in Westeuropa zur Schau trägt, in der tatsächlichen Entwicklung seine Rechtfertigung findet. Aber auch die Schweiz, die von einer weiteren Liberalisierung des Aussenhandels und des Zahlungsverkehrs nur profitieren wird, kann dadurch ihren Beitrag zur Förderung der wirtschaftlichen Integrationsbestrebungen leisten, dass sie jedem weiteren Vordringen des Protektionismus in ihrer Wirtschaftspolitik ein Halt gebietet.

En juin 1954, notable augmentation des nuitées

Elle est spécialement marquée dans les hôtels des catégories de prix supérieures

Indépendamment de la reprise saisonnière qui se manifeste chaque année de mai à juin, le tourisme a marqué dans le mois en revue un progrès au regard de la période correspondante de l'an passé. Les *hôtels et pensions* ont enregistré un surplus de nuitées d'un huitième, portant ainsi le total à 1,97 million, ce qui constitue un nouveau maximum pour le mois de juin. Certes, la clientèle suisse n'a que peu augmenté par rapport à juin 1953 (+2 pour cent), mais celle de l'étranger s'est accrue de 21 1/2 pour cent. Pour l'ensemble du pays, le taux d'occupation des lits a été en moyenne de 44 pour cent (40 pour cent l'année dernière).

Ce sont de nouveaux les établissements des deux classes de *prix inférieures* qui ont été le moins fréquentés, tandis que l'activité a été la plus grande dans les hôtels de catégorie supérieure, en majorité urbains.

Prix de Pensions minimums (Francs)	Occupation, en pour-cent, des lits d'hôtels disponibles en juin	
	1953	1954
Moins de 10.-	32,8	34,4
10.- à 12.50	31,8	33,1
13.- à 15.-	43,2	46,3
15.50 à 18.50	53,3	57,8
19.- et plus	58,6	66,2
Moyenne	40,4	44,0

L'évolution favorable du tourisme est due moins à des causes générales et durables (situation économique dans les pays des principaux groupes d'hôtels, allocations de devises pour les voyages d'agrément, capacité de notre hôtellerie de soutenir la concurrence) qu'à des causes passagères: la *Pentecôte* est tombée en mai l'an passé et en juin cette année-ci; en outre, des manifestations telles que l'IHOSPES, différents congrès et conférences d'organismes internationaux et les championnats du monde de football ont eu lieu en juin 1954. L'importance touristique de ces championnats est démontrée par le fait que l'intensification du trafic étranger est due en premier lieu aux ressortissants des pays qui ont pris part à ces compétitions. C'est ainsi que le nombre des nuitées anglaises, italiennes et françaises est monté respectivement d'un sixième, d'un cinquième et d'un tiers et, pour les groupes allemand et autrichien, de près de la moitié, tandis que le chiffre des nuitées des hôtels venus du Brésil, de l'Uruguay, de la Hongrie et de la Yougoslavie a plus que doublé au regard de juin 1953. Par ailleurs, les Espagnols, les Portugais, les Australiens, les Canadiens, les Egyptiens, les Sud-Africains, ainsi que les hôtes de l'Union Soviétique et de l'Extrême-Orient (Conférence asiatique) ont aussi été beaucoup plus nombreux; en revanche, les effectifs des Américains du Nord ne se sont que peu renforcés et ceux des Hollandais, des Belges, des Grecs et des Scandinaves ont même diminué. Dans l'ensemble, la fréquentation étrangère accuse une progression de 209 000 nuitées, ce qui porte le total à 1,18 million; la part des hôtes de l'étranger au trafic global est passée de 55 à 60 pour cent. Du point de vue économique, cette participation est sans doute plus forte, puisque dans le mois en revue près de la moitié des étrangers – contre un cinquième de Suisses seulement – ont séjourné dans les établissements pratiquant un prix de pension minimum de plus de 15 francs.

Prix de pension minimums (Francs)	Répartition des nuitées d'après, en juin 1954	
	Hôtels de Suisse	Hôtels de l'étranger
Moins de 10.-	31	6
10.- à 12.50	28	17
13.- à 15.-	22	30
15.50 à 18.50	14	26
19.- et plus	5	21
Total	100	100

Parmi les étrangers, nous trouvons cette fois-ci les *Anglais* au premier rang, avec un total de 300 000 nuitées en nombre rond. Ils sont suivis des *Allemands* (266 000 nuitées), qui prédominaient de février à mai; puis viennent les *Français* et les citoyens des *Etats-Unis* (170 000 nuitées chacun), les *Italiens* (85 000), les *Belgo-Luxembourgeois* (68 000) et les *Italiens* (56 000).

L'augmentation de nuitées la plus substantielle (51 500 ou 19 pour cent) s'inscrit au compte des hôtels et pensions de la région du *Léman*, qui ont hébergé, il est vrai, un peu moins de Suisses qu'il y a un an (-2 pour cent), mais environ un tiers de plus de touristes du dehors. Tous les étrangers en quelque sorte, sauf les Belges, ont contribué à cette expansion. Les gains de nuitées oscillent entre 14 (Américains du Nord) et 57 pour cent (Allemands). Au nombre des groupes d'hôtels les plus importants, il y a lieu de citer, à part les Suisses qui ont fourni 86 000 nuitées sur un total de 324 000, les *Anglais* (50 000 nuitées), les *Français* (37 500) et les *Américains du Nord* (28 000). Les autres visiteurs venus d'outre-mer, ainsi que les Allemands, forment également des contingents dignes d'attention. Parmi les bénéficiaires de cet heureux développement, mentionnons les stations de Montreux (Fête des narcisses), Vevey et Chexbres, dont les gains de nuitées – de 26 à 30 pour cent – sont plus forts que dans les deux chefs-lieux de canton, où les taux moyens d'occupation des lits sont toutefois plus élevés.

En Suisse centrale, le nombre total des nuitées a augmenté de 38 000 unités ou de 13 pour cent, pour s'établir à 323 000, chiffre qui franchit pour la première fois en juin le cap des trois cent mille.

Dans l'*Oberland bernois*, le chiffre des nuitées accuse une avance de 23 000 unités ou de 11 pour cent et le total général atteint 243 000, malgré un faible recul de l'apport indigène.

Au *Tessin*, où le chiffre des nuitées était déjà monté de 13 pour cent il y a un an, on note dans le mois en revue un nouvel excédent de 13 pour cent ou de 23 500 unités, ce qui a valu à cette région un total de 208 000 nuitées. Les Suisses en ont fourni 61 000 (+4 pour cent) et les étrangers 147 000 (+17 pour

Le 35^e Comptoir suisse vous convie à sa fête

Suite de la page 1

Et j'ai beaucoup plus de mal encore à me rappeler cette foire en petits bouts à laquelle, autrefois, me conduisait mon père, quand je n'avais pas menti, que j'avais été sage, que je pouvais montrer, à la fin de la semaine, une blouse qui n'était pas maculée de terre ou de couleurs à l'eau, parce que, dans ces temps-là, je peignais des cygnes, sur un lac agité en accents circonflexes... Dans ces temps-là, le Comptoir suisse, c'était déjà ma fête. Parce que j'ai toujours aimé les visages et la petite peur qui naît devant un outillage compliqué! Et j'avais déjà à Beaulieu, pour mes yeux et mes bras d'enfant, ample moisson de visages et de machines. Aujourd'hui, je marche sagement dans les halles. Je ne ris plus d'un nez, je ne m'affole plus d'une expression rêvêche, mais je cherche, et je trouve, la sécurité qui naît d'un visage complet – ou cohérent, si l'on préfère. L'effroi délicieux des machines compliquées a cédé, lui aussi, la place à la notion de leur utilité, mais j'aime à retrouver, dans les enfants qui font ample glane de prospectus au gré des halles, la petite fille que je fus, si soucieuse de tout comprendre –, la manière dont une chenille s'y prend pour entrer dans un

chou bien serré, la façon dont se déroule une feuille de noisetier, le coup du soc, pour fendre la terre... Qu'on me pardonne cette digression: j'ai horreur du commerce, tant que je ne puis pas le raccrocher à mon enfance. Et, des manifestations du commerce, je pense que l'une des rares qui existent dans notre pays est précisément celle du Comptoir suisse, non pas parce qu'elle vous autorise un article un peu échevelé, mais parce qu'elle procède à la fois de notre vie, de nos souvenirs et de notre présent.

Le 35^e Comptoir suisse vous convie à son 35^e anniversaire. Je ferais mieux de dire qu'il se convie à sa fête... Cette fête, vous la connaissez aussi bien que moi, elle est à l'image de notre pays et tout notre pays s'y mêle. C'est la seule occasion que j'ai d'éprouver mes connaissances linguistiques! Vous savez: ces renseignements qu'on demande. Vous expliquez en allemand, on vous remercie en français, et tout cela se clôt dans un sourire.

«Halle 10 – Ganz geradeaus. – Merci, madame!»

Il passe. Vous passez. Mais demeure cette merveilleuse impression de stabilité, de confort qui naît de cette manifestation d'automne.



cent). L'intensification du trafic international est due tout d'abord à la clientèle allemande et anglaise, pour laquelle on a compté 45 000 et 38 000 nuitées, soit 38 et 18 pour cent de plus qu'en juin 1953; mais les touristes des autres pays, surtout les Français, sont aussi venus beaucoup plus nombreux, les Belges et les Suédois mis à part. Lugano, où les étrangers forment les quatre cinquièmes de l'apport global, a annoncé, avec Locarno et Brissago, un supplément de nuitées de l'ordre de 12 à 14 pour cent. A Ascona, la fréquentation a même progressé de 25 pour cent.

Dans les régions alpêtres proprement dites, le trafic a été relativement faible, comme d'habitude à cette saison; mais on constate tout de même une amélioration notable si l'on compare ces résultats à ceux de l'année dernière. Ainsi, aux Grisons, le nombre des nuitées a augmenté de 8 pour cent, dans les Alpes vaudoises et en Valais, où il y a eu non seulement plus d'étrangers mais aussi plus de Suisses, de 15 et 16 pour cent. Certains lieux de villégiature n'ont cependant pas bénéficié de l'essor. Aux Grisons, il s'est limité principalement à l'Engadine, en Valais à Zermatt et aux stations de la vallée du Rhône.

On ne saurait cependant porter un jugement sur le tourisme de l'avant-saison d'été dans les différentes régions d'après les seuls résultats de juin. Il convient de tenir compte également de ceux du mois de mai, car en plusieurs endroits la fréquentation a baissé au regard du même mois de l'année précédente. Si l'on compare cette période bimestrielle, on obtient alors les données ci-après.

Les résultats des hôtels et pensions des grandes villes sont très satisfaisants. Presque partout, le taux moyen d'occupation des lits a dépassé 80 pour cent. A Berne, où l'HOSPES, qui a duré jusqu'au 24 juin, et les matches internationaux ont exercé un attrait

particulier, la cote a atteint 96 pour cent; à Genève, siège de la conférence asiatique et où s'est déroulée la conférence internationale du travail (du 2 au 22 juin) elle s'est fixée à 90 pour cent. Quoique n'étant pas si élevées, les cotes sont cependant bien supérieures à la moyenne à Zurich (84 pour cent), Bâle (84) et Lausanne (76), où eurent lieu également toute une série de matches de la coupe Jules Rimet. Cette situation réjouissante est due principalement aux visiteurs de dehors, qui se sont partagés dans quatre des cinq grandes villes les trois quarts des nuitées.

Nuitées dans les hôtels et pensions
Variations en pour-cent de 1953
à 1954 Mai + juin

Table with 4 columns: Régions, Hôtels de Suisse, Hôtels de l'étranger, En tout. Rows include Grisons, Oberland bernois, Suisse centrale, Tessin, Valais, Léman, Alpes vaudoises, Jura, Suisse orientale Plateau, Suisse, en tout.

Les sanatoriums et établissements de cure ont enregistré dans le mois en revue 281 000 nuitées (+ 1 1/2 pour cent), ce qui correspond à un taux moyen d'occupation des lits de 78 pour cent. A la perte de nuitées de malades belgo-luxembourgeois, de patientes de l'Est de l'Europe et du pays, s'oppose un gain fourni par les ressortissants allemands, triestins, algériens et britanniques.

Ein drittes Anzeichen für die Überschätzung der Chancen unserer Fremdenverkehrs stellt der Plan dar, an vier aussichtsreichen Schnittpunkten des Strassenverkehrs 'Hotels' mit insgesamt 160 Gasträumen zu errichten, die maximal 640 Autotouristen beherbergen können. Nach ihrer Anlage und Ausstattung kommen

diese Gasthöfe voraussichtlich teuer zu stehen, mindestens auf 3,8 Millionen Franken. Auch sollen die Fremdenzimmer, zum Unterschied von den Restaurants, nur nach Bedarf in Betrieb genommen werden. Infolgedessen werden weder die Preise noch die Frequenzen ausgesprochen günstig ausfallen.



Les caractères du Comptoir suisse

Fraîcheur, détente et harmonie

Le 35^e Comptoir suisse innove sous maints aspects une nouvelle jeunesse.

Dès samedi prochain, quelques-unes de ses créations offriront un attrait particulier. Elles seront représentées par un décor d'une simplicité idéale, de nouveaux jardins aux tapis verts semblables à une prairie de Normandie. Ses pelouses forment un jeu de triangles qui sont axés sur l'allée centrale. Elles seront égayées d'éclatantes fleurs de toutes les couleurs et de massifs arrondis. Ce sera un feu d'artifice, une orchestration de violet, de bleu, de turquoise et de rouge.

Un grand bassin, miroir d'eau, dans lequel se reflèteront des plantes vertes, sera paré d'un éclairage romantique.

L'allée centrale, de huit mètres de large, qui conduit de la cour d'honneur aux bâtiments principaux, se déroulera dans un cadre féérique. Elle permet d'apprécier de belles statues, sirènes à l'aisance naturelle. Elles paraissent sortir de l'onde. Femme debout, de forme étonnante vivante, Eve accroupie, vision fragile, légère et subtile. Figures féminines, figures masculines dont le ciseau de l'artiste a su immobiliser des traits expressifs, des sentiments et parfois même certains appels.

Cette allée centrale créée dans l'esprit des Tuileries - réminiscence des rois de France - aboutit aux deux imposantes figures de l'un de nos artistes romands les plus réputés: Casimir Reymond. Ces œuvres expriment une attitude de force à la fois massive et harmonieuse. Elles possèdent infiniment de mordant. Il semble qu'un esprit magique les habite et que l'élan qui les dresse vers le ciel leur confère une forme précise et d'un souffle de vie qui les anime.

L'ensemble de ces jardins arrosés d'une lumière vive est arboré - du Pavillon de l'Inde à l'extrémité ouest des halles sud - d'un promenoir aérien, belvédère léger offert à la détente des visiteurs.

Pour la première fois, en 1954, la Foire suisse de Lausanne nous permet d'apprécier les beautés de jardins très «parisiens» et créés désormais de façon permanente. C'est la seule foire nationale de notre pays qui offre à ses hôtes une semblable fraîcheur de verdure, de couleur et de parfum. Nadège Neukomm

Table listing various companies and their products, including Autometro S.A., Elcalor S.A., Frigidaire, Applications Electriques, etc., with associated prices.

Amerikanische Hotels im Konkurrenzkampf

Neuartige Gästewerbung

Von unserm New Yorker Korrespondenten

Wer die Absicht hat, Ende nächsten Jahres das neue moderne Statler Hotel in Dallas (Texas) zu besuchen, kann per Helikopter auf dem Dach des Hotels landen. Von dort kann man sich direkt in sein Zimmer begeben, ohne überhaupt einen Fuss auf den Erdboden gesetzt zu haben, und auf dem gleichen Weg ist es möglich, das Hotel auch wieder zu verlassen.

In Baton-Rouge, einer modernen Industriestadt in Louisiana, ist die Pick Hotels Corporation gerade dabei, ein 6-Millionen-Dollar-Hotel mit 350 Zimmern zu errichten. Es ist ein «drive-in»-Hotel, das den Autofahrer höchst willkommen sein wird. In jedem Stock kann man nämlich direkt bis vor die Zimmertüre fahren und im Gang des betreffenden Stockwerks den Wagen parken. Das Prinzip des Motels, des Motor-Courts, ist also hier auf das mehrstöckige Hotel übertragen.

Familienplan für Hotelbesucher

Ein erfolgreich ausprobiertes Plan beruht auf der Idee, Familien besondere Vergünstigungen einzuräumen. Auf Grund dieses Plans hat z. B. in den Western Hotels Inc. ein Ehepaar das Recht, ein Kind unter 14 Jahren gratis mit in sein Zimmer zu nehmen. Wenn ein weiteres Zimmer für weitere Kinder notwendig ist, so wird das der Familie ebenfalls gratis zur Verfügung gestellt. Eine Familie mit 3 Kindern bekommt also zwei Zimmer, eines für die Eltern und ein Kind, der zweite Raum für die beiden andern Kinder, und das alles zusammen kostet nur die Gebühr für ein Doppelzimmer.

In New York ist dieser Plan noch nicht durchgedrungen, aber überall wo Motels eine fühlbare Konkurrenz für die richtigen Hotels sind, ist er mit Wohlwollen aufgenommen worden. Und in der Tat berichten die meisten Hotels, die diesen Familienplan durchführen, von einer Zunahme der Besucherzahl, namentlich an Wochenenden, die an sich Perioden geringerer Belegung sind. Selbst das Waldorf-Astoria, das eleganteste Hotel in New York, muss etwas tun, um seinen Wochenendbesuch zu heben. Es macht Propaganda für ein «weekend at the Waldorf» mit einem Gesamtpreis für zweimaliges Übernachten, inklusive zweimaliges Frühstück, zweimaliges Dinner und ein Abend in dem berühmten Tanzraum des Hotels.

Dilemma vieler Hotels

Das Motel bedeutet eine immer ernsthaftere Bedrohung, namentlich kleinerer Hotels, und diese bemühen sich, etwas gegen diese mächtige Konkurrenz zu unternehmen. Aber sie befinden sich in einem Dilemma, auch wenn dies in den Riesenhotels der grossen Städte nicht so deutlich zum Ausdruck kommt: die Betriebskosten sind noch in ständiger Zunahme begriffen, aber die Besucherzahl nimmt ab. Die Durchschnittsbelegung der amerikanischen Hotels, in stetem Rückgang seit 1945, betrug im vergangenen Jahr nur 76,3%. Theoretisch ist das keine schlechte Belegung, aber heute ist in Anbetracht der hohen Betriebskosten eine solche Ziffer auf die Dauer untragbar.

70% der amerikanischen Hotels leiden unter der Konkurrenz der Motels. Die Zahl der Motels wurde im vergangenen Jahr auf 50 576 geschätzt. Das bedeutet mit rund 1 Million Räumen gegenüber 1948 eine Verdoppelung.

Die bedrohten kleineren Hotels haben ihr Möglichstes getan, um die Motorfahrer in gleicher Weise anzuziehen, wie das die Motels tun. Sie haben grosse bequeme Parkplätze geschaffen, direkte Einfahrten für die Autos ins Hotel gebaut, haben in ihren Gärten cottagartige Übernachtungsmöglichkeiten errichtet, wie Motorfahrer das lieben, und haben für besondere Leistungen Sorge getragen, die vom gewöhnlichen Hotel früher nicht geboten wurden, wie Babysitters für die Kinder, Radio und Television in jedem Zimmer usw.

Die Zimmerpreise und Mahlzeitenpreise in den Hotels mussten immer wieder erhöht werden, aber sie halten mit den zunehmenden Betriebsausgaben nur in Ausnahmefällen Schritt. Man muss bedenken, dass seit 1919 die Stundenlöhne der Hotelangestellten sich nahezu verdreifacht, die Nahrungsmittelpreise mehr als verdoppelt, die Kosten für Holz vierfach haben. Ausgaben für Annoncen und Propaganda sind heute rund doppelt so hoch als im Jahr 1943.

Die modernen Motels sind schön, sachlich und verlockend, aber manche Luxusmotels sind bereits teurer als erstklassige Hotels. So dürften auch hier die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Es bedarf zum mindesten grosser Geschicklichkeit für die Hotelleitungen, um trotz solcher Schwierigkeiten mit Gewinn durch das Jahr zu kommen. Dr. W. Sch.

Langjährige Inserenten der Hotel-Revue am Comptoir:

Table listing long-term advertisers of the Hotel-Revue at the Comptoir, including Aro S.A., Ascenseurs et Moteurs, Beér Grill Original, etc., with their respective hall and stand numbers.

Gefahr von Fehlinvestitionen in der Hotellerie

Den «Fragen des Gewerbes» entnehmen wir folgende interessante Betrachtungen, in denen unter Hinweis auf die starke Vermehrung des gastgewerblichen Bettenangebots, so namentlich in Zürich und im Wallis, vor einer Überschätzung der Chancen des Fremdenverkehrs gewarnt wird:

fdg. Marktgerichtetes Verhalten ist die erste Voraussetzung für den wirtschaftlichen Erfolg. Aber heute fällt es besonders schwer: Die Märkte sind unübersichtlich, ihre Entwicklung schwer zu durchschauen; anlagensuchendes Kapital ist im Überfluss vorhanden, und die langanhaltende Hochkonjunktur verleitet zur Überschätzung unserer Möglichkeiten.

Bezeichnend für diesen Sachverhalt ist die Bautätigkeit in der Hotellerie. In Zürich hat die Spekulation mit neuen Hotelbauten dazu geführt, dass zwischen 1951 und 1953 die Zahl verfügbarer Betten um 13,5% stieg, die Zahl der Logiernächte hingegen bloss um 9,8% stieg und die durchschnittliche Bettenbesetzung von 78,1 auf 75,1% im Jahr zurückging (Dezemberdurchschnitt 52%). Aber 1954 soll die Bettenzahl noch einmal gehoben werden, von 5890 auf 6500. Dabei sind die Ausländer an Zürichs Gästeschatz mit rund 70% beteiligt, und gerade dieser Teil der Kundschaft unterliegt erfahrungsgemäss besonders grossen Schwankungen.

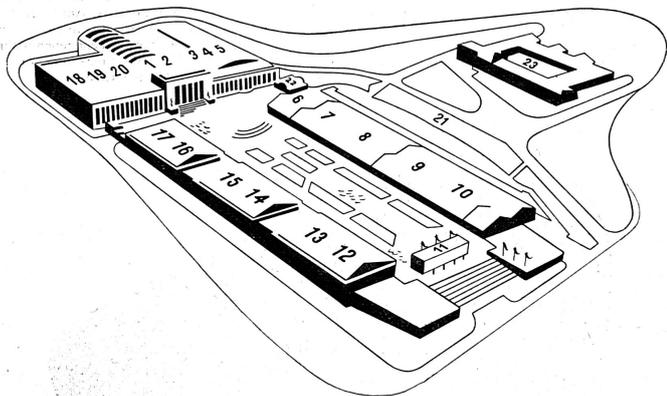
Ähnlich liegen die Verhältnisse im Wallis. Vom Neujahr 1952 bis zum 1. August 1954 bewilligte das Finanzdepartement in Sitten auf Grund kantonaler Rechts die Errichtung von 87 neuen Hotels, Pensionen und Gasthöfen mit 1439 zusätzlichen Gastbetten. Ausserdem gestattete es 23 bestehenden Beherbergungsbetrieben eine Erweiterung ihrer Kapazität um 360 Betten. So stieg in zweieinhalb Jahren der verfügbare Bettenraum des Kantons von 14 500 auf insgesamt 1799 auf 16 299 Betten an. Hinzu kommen ungezählte neue Ferienwohnungen: Sie bieten an manchem Ort gleichviel, wenn nicht mehr Gästen Raum als die Hotels und Pensionen. Dieses beträchtlich erweiterte Angebot kommt heute während der kurzen Saison noch auf seine Rechnung. Aber sowie der Fremdenstrom aus Gründen der Mode oder der Politik, wegen wirtschaftlicher Erschütterungen oder Devisenschwierigkeiten im Ausland nachlassen sollte, sind Verluste in den neuen und alten Unternehmungen unvermeidlich. Sie werden im einzelnen Fall verhältnismässig gross sein wegen der beträchtlichen Baukosten und der hohen Ansprüche des Tourismus an den Komfort. Aber vor allem dürften sie viele verschiedene Familien treffen, da sowohl die Eröffnungen wie die Erweiterungen sich zumeist auf mittlere und kleine Betriebe beziehen.

Tiefgekühlter ORANGENJUS

Im Sommer ganz besonders vorteilhaft - wie frisch ausgepresst - preisgünstig und rasch zubereitet.

Prompte Belieferung durch die BIRDS-EYE-Depositiäre.

BIRDS EYE AG., Zürich 22 Tel. (051) 23 97 45



Schneider, Charles, S.A., Laufen (J. B.)	15	1553	Techag S.A., Turmix-World-Service, Küssnacht-Zürich	15	1513
Schnyder Frères & Cie., S.A., Bienne 7, rue Centrale 121	12	1238	Therma S.A., Schwanden (Glaris)	1	63
Schulthess & Cie., Ad., S.A., Zurich-Lausanne	4	463	Vivi-Kola, Mineralquelle Eglisau S.A., Eglisau	19 A	1932
Schwabenland & Cie., S.A., Zurich, Nüscherstrasse 44	1	46	Wander, A., Dr S.A., Berne Jardins/Aff.		
Superba S.A., Büron (Lucerne)	20	2024	Weisflog, W. & G. & Co., Zurich-Altstetten	4 Gal.	419
Sursee-Werke AG., Sursee	1	42	Wyss Frères, Büron (Lucerne)	4	461

A l'Académie internationale du tourisme

L'Académie internationale du tourisme fondée en 1951 dans la Principauté de Monaco, sous le haut patronage de S.A. le Prince Souverain de Monaco a tenu sa 4^e assemblée plénière des 20 au 22 août.

On sait qu'elle a principalement pour but de réunir les mots et termes propres au tourisme, d'en fixer l'interprétation et l'expression exactes et de les publier en plusieurs langues.

En effet, le tourisme, dont tous les pays ont reconnu l'importance dans leur économie nationale, possède aujourd'hui un langage propre, composé d'un amalgame de mots tirés de plusieurs langues, créé par la multiplicité des détails et la nécessité d'une compréhension parfaite entre tous les services; des expressions nouvelles sont nées; il s'agissait de les grouper, de les coordonner et de les définir.

En juillet 1953, lors de la III^e assemblée plénière, parut la première édition en français du Dictionnaire International du Tourisme. En tête de ce volume, publié à l'imprimerie nationale de Monaco, Marcel Pagnol, de l'Académie française, conseiller de linguistique de l'Académie internationale du tourisme pour

le français, préconisa ce point de vue en déclarant: «Ce dictionnaire de tourisme répond à un besoin: il se crée, en effet, dans cette branche d'activité, une langue nouvelle qui évolue tous les jours et qu'il est nécessaire d'enregistrer et de fixer.»

La première édition du dictionnaire donne la définition ou indique le synonyme de près de 340 termes ou expressions. Sous chaque terme ou expression utilisé en français, figure le cas échéant son équivalence en allemand, anglais, espagnol et italien. Le volume se termine par quatre répertoires donnant, pour chacune de ces langues, la liste alphabétique des équivalences avec renvoi au mot français.

Cette édition, qui constitue un premier document témoin, doit être revue et complétée par l'insertion de mots nouveaux. En effet, ainsi qu'il est dit dans l'«avertissement», le dictionnaire du tourisme, dans l'esprit de ses auteurs, ne vaut qu'en fonction même de la succession de ses éditions. — L'Académie voulant ainsi répondre, d'une part, à son propre souci de perfectionner sans cesse son travail et, d'autre part, au besoin évident de tenir compte de l'évolution continue

de la matière faisant l'objet de ses soins.

Au cours de la séance inaugurale, de la IV^e assemblée plénière, le président de la III^e session de l'Académie, M. Robert Ginsbach — qui est directeur de l'Office national du tourisme luxembourgeois — a passé ses pouvoirs, pour le prochain exercice, à l'actuel président suppléant, M. Arthur Haulot, commissaire général au tourisme de Belgique, président de la commission européenne de tourisme. Un nouveau président suppléant a été également désigné.

L'Académie internationale du tourisme est, statutairement, composée de 30 membres qui sont choisis, pour au maximum 23 membres, dans les grands organismes mondiaux de tourisme et qui siègent à titre personnel; et pour au maximum 7 membres, parmi des personnalités littéraires éminentes. L'Académie groupe encore, à titre de membres correspondants, des personnalités choisies parmi les directeurs des écoles nationales de tourisme et les techniciens du tourisme, ainsi qu'à titre d'experts, des personnes qu'elle consulte pour les définitions destinées au dictionnaire.

Lors de la IV^e assemblée plénière de l'Académie, a été notamment étudié le projet d'édition anglaise qui a été préparé à Londres par un sous-comité présidé par M. J. L. Young, secrétaire général adjoint de l'O.T.A. (Organisation mondiale du tourisme et de l'automobile).

A propos de cette édition, Somerset Maugham, conseiller de linguistique pour l'anglais, a bien voulu écrire: «This dictionary cannot fall to be of the utmost use to the tourist. Few travellers are so fortunate as to be acquainted with technical terms in languages other than their own, but with the help that this little work affords they will certainly find that most of the difficulties of communication that may confront them will be easy to surmount.»

Chaque année l'Académie organise un concours de définition qui, cette année avait pour thème «la région touristique». Le lauréat du concours est l'auteur de la meilleure définition parvenue au Secrétariat permanent. Le prix attribué par S.A. le Prince Souverain de Monaco se compose d'une médaille en vermeil à son effigie, d'un séjour d'une semaine à l'Hôtel de Paris et de 30 000 francs en espèces. Nous reviendrons ultérieurement sur les résultats de ce concours et sur le thème de celui de l'an prochain.

Erfahrungen mit der westdeutschen Reise-Wetter-Versicherung

Der verregnete Sommer hat ausserordentlich stark dazu beigetragen, um die Reise-Wetter-Versicherung in Westdeutschland populär zu machen. Auf je 100 Reise-Wetter-Versicherungen fielen im Juli 65 Schäden. Da der Anteil der 100- und 50prozentigen Schäden ungewöhnlich hoch war, betrug die Schadensquote nach Mitteilung der Allianzversicherungs-AG. im Juli 500 %. Besonders an der regenreichen Nordsee und in Bayern traten Schäden bei 2/3 aller Versicherungsabschlüsse ein.



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser persönliches Mitglied

Herr

Alfred Grüniger
Sänger und Hoteller

am 31. August in Zürich, nach kurzem, schwerem Leiden unerwartet schnell von den Seinen geschieden ist.

Am 5. September wurde unser Veteranenmitglied

Herr

Alfred Bammerl-Bossard
früherer Besitzer des Hotels du Lac, Weggis

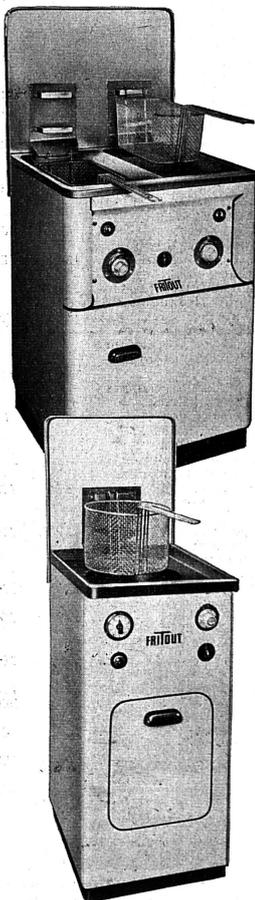
nach langem Leiden im Alter von 65 Jahren in die Ewigkeit abberufen.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Das Interesse des Reisepublikums an der Reise-wetterversicherung hat dadurch in einer Weise zugenommen, wie es die Versicherungsgesellschaften nicht erwartet hatten. Während die Versicherungssaison normalerweise nur bis zum 30. September geht, hat die «Allianz» beschlossen, diesmal die Versicherung auch noch den ganzen Oktober über laufen zu lassen.

Für die westdeutschen Hoteliers und Gastwirte hat sich dadurch der verregnete Sommer in unerwartet günstigen zusätzlichen Einnahmen ausgewirkt. Es hat sich nämlich gezeigt, dass der versicherte Feriengast die Versicherungssumme, deren baldiges Eintreffen er auf Grund der Messungen der 3500 Wettermessstationen vorhersehen kann, durch zusätzlichen Verzehr oder verlängerten Aufenthalt gern auszugeben nur zu bereit ist. Dies hat zur Folge, dass Hunderte von Verkehrsvereinen und Bürgermeistereien unter Hinweis auf die Bedeutung ihres Ortes für den Fremdenverkehr dringlich um die Aufnahme in den Ortskatalog der Reiseversicherung nachsuchten. Die



*Das beste Pfand
im Stall...*

nannte ein erfahrener Küchenchef den ersten schweizerischen Backapparat

FRITOUT
Rapide

denn er kannte seine unschlagbaren Vorteile:

Die einzigartige, patentierte, vollautomatische Fritout-Oelklärung, die das Oel laufend von allen Backüberresten reinigt • Daher keine Geschmacksübertragung. Backen Sie ruhig Fische, Pommes frites, Apfelkühleinen, Poulets etc. im gleichen Oel • Automatische Wärmeregulierung durch den Thermostat • Kräftiges, feueremailliertes Gehäuse, Chromstahlpfanne; bis ins Kleinste beste Schweizer Qualitätsarbeit • In über 1000 Betrieben bewährt.

Besuchen Sie uns am
COMPTOIR IN LAUSANNE
HALLE 1, STAND 18
Telephon (021) 21 32 61

H. Oberlaender & Cie., Romanshorn
Apparatebau Telephon (071) 632 86

Frigidaire
AUTOMATISCHE KÜHL- UND KLIMANLAGEN
FABRIK DER GENERAL MOTORS

lädt Sie
zum Besuch
seines Standes ein
Halle 1 - Stand 10
Comptoir Suisse

Vertretungen in Basel, Bellinzona, Bern, Colombier/NE, Genf, Kesswil,
Lausanne, Luzern, St. Gallen, Sitten und Zürich
(siehe Telephon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE)

Reisewetterversicherung, von der die Kurorte und Sommerfrischen eine Diskreditierung befürchteten, hat also gerade das Gegenteil bewirkt. Man konnte in vielen Sommerfrischen geradezu Freudenausbrüche (!) der Sommerfrischer bei jedem neuen Wolkenbruch beobachten, und die Wettermetastationen waren das beliebteste Ziel freudig erregter Urlauberscharen.

Die Leidtragenden sind natürlich diesmal die *Versicherungsgesellschaften*, denn sie haben Wetterschä-

den regulieren müssen, die mehr als das Doppelte (im Juli sogar das Fünffache) der Prämienzahlungen ausmachen. Aber das macht auf weitere Sicht nichts, denn der verregnete Sommer 1954 hat der Reise-Wetter-Versicherung eine ungeheure Popularität verschafft, und was die Versicherungen 1954 zu viel gezahlt haben, das werden sie im nächsten trockenen Sommer wieder hereinholen. D.

ten. Der Referent trat auch auf die Leistungen der einzelnen Nationalmannschaften ein und hob hervor, welche Besonderheiten ihm in der Küche der betreffenden Länder aufgefallen waren.

Überrascht war Herr Pauli sodann vom Experiment mit der *Fachpresse-Jury*, weil diese in der Beurteilung die gleiche Linie eingehalten hatte wie die Fachjury. Meister Pauli hielt auch mit *fachkritischen Bemerkungen* nicht zurück. Zu stark vernachlässigt schienen ihm die *Spezialkonkurrenzen*, so in bezug auf die Zubereitung von Fisch, Teigwaren und billigen Fleischteilen. Die Goldmedaillen «flossen» seines Erachtens zu reichlich. Dadurch wurde das Silber und die Bronze etwas entwertet. In Zukunft dürfte es sich empfehlen, nicht mehr Goldmedaillen I. und II. Ranges zu verleihen, sondern nur noch eine Kategorie Gold. An der HOSPEs waren $\frac{2}{3}$ aller Medaillen Goldmedaillen. Die *Gleichbewertung von Schaustücken und Restaurationsplatten* wirkt sich zu Ungunsten der letzteren aus, was bei künftigen Ausstellungen *vermieden* werden sollte. Auch wäre inkünftig ein besonderes Preisgericht für die kalte Küche zu empfehlen.

Herr Pauli kam sodann noch auf gewisse *organisatorische Mängel* zu sprechen, die man bei einer späteren Kochkunstausstellung zu vermeiden trachten werde. Alles in allem aber dürfen wir mit Befriedigung auf die HOSPEs zurückblicken. Wir haben viel gelernt und es ist zu hoffen, dass die Köche nunmehr noch besser koeben werden. In diesem Sinne wollen wir im Gastgewerbe uns strebend bemühen, immer in der Hoffnung, dabei auch unser Auskommen zu finden.

Herr Pauli gedachte zum Schlusse der grossen Verdienste der Herren *Wymann* und *Schudel*, die fast unendliche Anstrengungen vollbracht haben und denen aufrichtiger Dank gebührt.

Harry Schraemli erfreut mit seinem Film

Ein prachtvoller *Farbenfilm*, der von unserem gastronomischen Schriftsteller *Harry Schraemli* vorgeführt wurde, krönte die Ausführungen von Meister Pauli. Es war ein Hohelied auf Kochkunst und gepflegten Tafelservice, so recht geeignet, den Fachmann von der Schönheit seines Berufes zu überzeugen und den Laien dafür zu begeistern. In einer einzigartigen Bilderfolge wohnt man der Arbeit des Koches, vom Parieren des Fleisches bis zur fertigen Platte, bei und zwischenhinein erfreuten Bilder vom Festival gastronomique in San Remo sowie von der unvergesslichen HOSPEs Das Auge des Zuschauers. Gerade die Blicke hinter die Kulissen und eine Folge schöner Platten blieben dem Beschauer eindrücklich in Erinnerung. Den Meister der kalten Küche an der Arbeit zu sehen, so etwa beim Präparieren eines Salmes oder beim Herrichten einzelner Platten, vermittelte eine Vorstellung vom handwerklichen Können und künstlerischen Gestaltungsvermögen eines Grossen der Weissen Kunst.

Wie Meister Pauli für seine Ausführungen, so erntete Herr Schraemli für seinen wundervollen farbenprächtigen Film, für dessen Herstellung er weder Zeit

Eine schweizerische Pommès-frites-Aktion

(Eing.) Im Hotelgewerbe gehören Pommès frites, Pommès chips, Pommès pailles und Pommès soufflées zu den wichtigsten und zu den von den Gästen am meisten geschätzten Kartoffelspezialitäten. Es gibt Gaststätten, die beim Publikum auch deshalb beliebt sind, weil man in ihnen Pommès frites in einer stets gleichmässigen und einwandfreien Beschaffenheit erhält.

Nun führt der Schweizerische Lebensmittelverband im Monat September in Verbindung mit den Eisenwarengeschäften eine *grossoangelegte Pommès-frites-Aktion* durch. Ähnlich wie bei der letztjährigen, überaus erfolgreich verlaufenen Fondaktion, werden zu diesem Zweck spezielle Schaufensterausstellungen eingerichtet. Ebenso wird in fast allen illustrierten Zeitungen eine Reihe von Artikeln und Inseraten erscheinen, aus denen die Hausfrau ersieht, wie man diese Kartoffelspezialitäten am besten zubereitet.

Auch das *Hotelgewerbe* sollte sich während dieser Zeit in diese Aktion einschalten und Kartoffelgerichte aus der Fritüre in verstärkter Masse auf die Menüs setzen. Schliesslich und endlich sind die Gaststätten mit ihren speziellen Einrichtungen besser als jede Hausfrau in der Lage, diese Art von Kartoffelgerichten besonders verlockend herzustellen. Es dürfte nichts schaden, diese umfassende Pommès-frites-Aktion auch mit dem Küchenpersonal zu besprechen, damit den Gästen nur Pommès frites, Pommès pailles und Pommès soufflées serviert werden, die den höchsten Ansprüchen genügen. In diesem Sinne erhält die vom Lebensmittelhandel vorgesehene Aktion auch für das schweizerische Gastgewerbe eine gewisse Bedeutung. Li.

Gastrosophische Rückschau auf die HOSPEs

Den Reigen seiner Winterveranstaltungen 1954/55 eröffnete das *Culinarisch-gastronomische Collegium* von Basel mit einem internen Kolloquium, das gegen 100 gastgewerbliche Betriebsinhaber und Berufsfreunde im Restaurant *Schützenhaus* vereinigte und das dem Thema gewidmet war: «Die HOSPEs in gastrosophischer Betrachtung». Es sollte also, mit anderen Worten, eine fachmännische Bilanz der grossen internationalen Kochkunstausstellung in Bern gezogen werden. Der Obmann des Collegiums, Herr *E. Vogt*, erwähnte denn auch in seinem Begrüssungswort, dass der Zweck des Vortragsabends darin bestehe, erstens aus berufenem Munde zu erfahren, was für neue Ideen sich auf dem Gebiete der Kochkunst Bahn brechen, und zweitens die Vertreter des Gastgewerbes zu ermuntern, sich von der ausgeleiterten kulinarischen Routine loszusagen und den Versuch zu wagen, neue Wege zu beschreiten.

Meister Pauli spricht

Als Referenten für den Vortragsabend waren die Herren *E. Pauli*, Bahnhofrestaurateur in Aarau, und *Harry Schraemli*, Luzern, der seinen selbstgedrehten *Farbenfilm* zeigte, gewonnen worden. Herr Pauli, der an der HOSPEs als Präsident der Kochkunstjury eine schwere und verantwortungsvolle Aufgabe zu erfüllen hatte, der er sich in hervorragender Weise entledigte, bezeichnete die HOSPEs als einen *durchschlagenden Erfolg*. Die Berner Kochkunstschau lieferte den Beweis dafür, dass schon wenige Jahre nach einem grossen Krieg die Gastronomie in allen Ländern wieder einen hohen Stand erklommen hat und dass in der Konzeption der Kochkunst merkwürdige Fortschritte im Sinne einer Anpassung an die veränderten Lebensbedürfnisse zu verzeichnen sind.

Ausführlich berichtete Herr Pauli von der *Arbeit der Jury*. Gleich zu Beginn tauchten gewisse Streitfragen auf, so etwa über die Bedeutung der Bezeichnung «à la bonne femme». Auch das Anrichten von *Tournedos sur croûton*, die Herstellung warmer Saucen und die Geleezubereitung gab zu Meinungsverschiedenheit Anlass. Verschiedene revidierungsbedürftige Punkte des Reglements, das bereits $\frac{1}{2}$ Jahre vor Beginn der Ausstellung gedruckt war, liessen sich nicht mehr ändern. Das Preisgericht bestand aus 86 Mann. Davon waren 36 Ausländer, die 17 verschiede-

nen Nationen angehörten. Die Jury wurde in 134 Gruppen eingeteilt. Verschiedene dieser Gruppen sind mehrere Tage an die Reihe gekommen. Es bestanden Gruppen für die kalte und für die warme Küche, sowie für die internationale Küche.

Der erste Tag stellte an die Jury die grössten Anforderungen. Die Zürcher rückten mit 300 Platten auf. Für die Taxierung jeder einzelnen standen 3-4 Minuten zur Verfügung. Grössere Bewertungsunterschiede innerhalb der einzelnen Gruppen führten dazu, dass überall, wo solche Diskrepanzen auftraten, eine *Nachkontrolle* durchgeführt wurde. Diese Nachkontrolle hatte sich in der Folge ausserordentlich bewährt, indem dadurch Unstimmigkeiten oder Ungerechtigkeiten im Keime erstickt werden konnten. Obwohl bei der Zusammensetzung der Jury eine vollständige Homogenität nicht erzielt werden konnte und Milde und Strenge sich nicht immer die Waage hielten, gaben sich die Mitglieder der Jury im allgemeinen grösste Mühe, gerecht zu sein. Bezeichnenderweise ist denn auch die *Objektivität des Preisgerichtes* von keiner Seite ernstlich in Zweifel gezogen worden.

Ein besonderes Lob zollte Meister Pauli den Leistungen der Schweizer Köche; sowohl die Regionalmannschaften als auch die Einzelaussteller zeichneten sich, von einigen ganz wenigen Ausnahmen abgesehen, durch gute bis hervorragende Leistungen aus. Dass die schweizerische Nationalequipe eindeutig obenausschwang, entsprach nach Auffassung von Herrn Pauli ihren grossen Leistungen sowohl in der warmen wie in der kalten Küche. In der kalten Küche sind uns die Deutschen und Österreicher gefährlich nahegekommen. Auch die Engländer haben in dieser Sparte sowie in der Patisserie Beachtliches geleistet.

Es war mehr als nur eine Höflichkeitsgeste, dass Meister Pauli der Basler Equipe ein besonderes Kränzchen wand, denn tatsächlich hatte sie auch durch ihre Leistungen bewiesen, dass in Basel die Kochkunst sich intensiver Pflege erfreut. Doch vergass Herr Pauli auch nicht, die sehr guten Leistungen der Zürcher zu erwähnen sowie die Regionalequipes der Zentralschweiz, Interlakens und Lausannes, welche letztere am Schlusse der Ausstellung durch ganz grossartige Arbeiten glänzten. Speziell hob er die vier Wirte vom Breitenrain, Bern, hervor, die mit ihren Platten, obschon interessanterweise Fleisch II. Qualität Verwendung fand, sich das Punktemaximum hol-

noch Geld sparte, und dem die Liebe zum Beruf zu Gevatver stand, spontanen und anhaltenden Beifall.

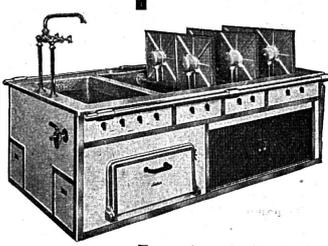
Wie üblich, schloss die Veranstaltung mit einem *Gastmahl* ab, das im Gartensaal des Schützenhauses serviert wurde. Die köstliche «Fourchette bâloise», bestehend aus «Paupiettes de saumon frais à la gelée, nouvelle création de la maison», stellte dem Amphitryon *J. Trottmann* und Gemahlin sowie seiner Brigade das beste Zeugnis aus und erbrachte den Beweis, dass die Tafelkultur auch in unserer heute so nüchternen Zeit noch zu Hause sein kann.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1858
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 241 22

Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd

Mit aufklipbaren Platten und darunterliegender Spülmulde mit Ablauf. Das Reinigungsproblem auf idealste Weise gelöst! Das Aufklippen kann in einfachster Weise vom Personal selbst besorgt werden. Ein kostspieliges Reinigen durch Spezialisten nicht mehr notwendig.

In- und ausländische Patente angemeldet.



Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

HENNIEZ
Lithinée



ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN

OPV

Gläser

Porzellan Bestecke

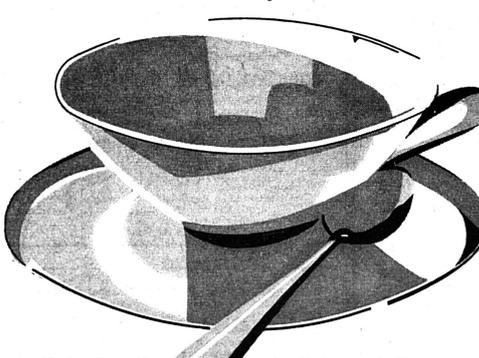
zu besonders vorteilhaften Preisen für das Gastgewerbe



Kiefer

das Haus für Hotel- und Restaurant-Einrichtungen

zu besonders vorteilhaften Preisen für das Gastgewerbe



BASEL Gerbergasse 14
ZÜRICH Bahnhofstrasse 18

Kiefer, Porzellan, Kristall, Bestecke & Glas

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie **HEINZ**

HEINZ TOMATO KETCHUP

HEINZ WORCESTERSHIRE SAUCE

Von **HEINZ** auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

Vertrieb für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL



LIPS-
Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF / ZH



Berlin wirbt

Obschon die ehemalige deutsche Reichshauptstadt Berlin für den Touristen praktisch nur per Flugzeug ohne Komplikationen erreichbar ist, entfaltet die Stadt, genauer der von den westlichen Ländern besetzte Sektor, eine rege touristische Werbetätigkeit. Wie die Schweiz — mit sichtlichem Erfolg — um deutsche Gäste wirbt, so Deutschland, und in unserem Fall Berlin, um Schweizer Gäste. Mit welchem Geschick diese Werbung betrieben wird, davon konnte man sich an einem kleinen Presseempfang im Bahnhofbuffet Basel vom 6. September Rechenschaft geben, der vom Verkehrsamt Berlin in Verbindung mit dem Deutschen Reise-Information Zürich veranstaltet worden war. Der Leiter der deutschen Reiseinformation, Herr Dr. Seydel, bemerkte in seinem sympathischen Begrüssungswort, dass es Ziel der deutschen Verkehrswerbung sei, das Reisen auch *ausserhalb der Hochsaison* durch verstärkte Städtewerbung zu fördern. Gerade am Beispiel Berlin lässt sich erkennen, dass diese Stadt, die im Mittelpunkt des politischen Geschehens steht, auch in wirtschaftlicher und kultureller Hinsicht dem Touristen viel zu bieten in der Lage ist.

Herr C. G. Alexander vom Verkehrsamt Berlin demonstrierte das an Hand von vier instruktiven Kurzfilmen und verstand es ausgezeichnet, etwas von der besonderen Atmosphäre dieser Stadt mit ihrem frohen Menschenschlag spürbar werden zu lassen. Er nannte Berlin das heute bereits wieder über 6000 Gastbetten verfügende, eine «gastliche Stadt, eine Weltstadt, eine weltoffene Stadt». Und das will etwas heissen, wenn man weiss, dass Berlin zu 85% durch Kriegseinwirkungen und Demontagen zerstört war. Der erste der Filme zeigte das heutige Berlin im Wiederaufbau, der in seinem Ausmass nur dank der Marshallhilfe möglich war, aber auch vom Lebenswillen und Lebensmut der Berliner selbst zeugt, die als Vorposten der westlichen Kultur eine wichtige Mission erfüllen. Der zweite Film war dem Berlin der Philharmoniker gewidmet, deren Glanz unter Bruno Walter und Wilhelm Furtwängler weit über die Landesgrenzen strahlte und auch nach Zerstörung der Philharmonie im Jahre 1944 in den letzten Jahren wieder neu erstand und über die Politik hinweg half, Brücken zum gegenseitigen Verständnis der Völker zu schlagen. Wenn auch die Tonwiedergabe des zweiten Schmalfilms nicht restlos befriedigte, so zeigte doch gerade dieser Film, welche grosse Rolle in der Werbung einer Stadt die kulturellen Faktoren spielen.

Wiederherstellung der Passfreiheit

Die Aufhebung des *Passzwangs* für skandinavische Bürger im Reiseverkehr zwischen den nordischen Ländern soll demnach, wie wir einer Meldung des Kopenhagener Korrespondenten der «Basler Nachrichten» entnehmen, auch auf alle west- und südeuropäischen Länder ausgedehnt werden. Die Mitglieder der Kommission des Europa-Rates für die Durchführung von Reiseerleichterungen haben soeben in Kopenhagen das in Skandinavien gehandhabte System der Grenzkontrolle studiert und sich für seine Einfüh-

rung in sämtlichen dem Europarat angeschlossenen Ländern ausgesprochen. Der italienische Delegierte Ghisani teilte mit, seine Regierung treffe bereits Vorbereitungen, um die volle Passfreiheit für alle Reisenden aus diesen Ländern einzuführen. Die westdeutschen Vertreter sowie der französische Senator Pinton erklärten, dass auch ihre Länder dem Gedanken der Abschaffung des Passzwangs ebenfalls positiv gegenüberstehen. Ferner wurde ein Vorschlag des bürokratischen Formalitäten im Luftverkehr angenommen, welcher der nächsten Vollversammlung des Europa-Rats im September vorgelegt werden wird.

Les accidents de vacances en France

Sous le titre significatif: «Plus de victimes qu'une catastrophe chemin de fer», le grand quotidien du soir «Paris-Presse» publie un bilan — hélas — provisoire des accidents qu'on pourrait dénommer «touristiques», si cet attribut n'avait pas un caractère purement péjoratif pour le domaine international des échanges de biens et de prestations.

C'est en effet le bilan désastreux de 18 jours de vacances que dresse notre confrère parisien en rappelant à ses lecteurs qu'en France seulement, depuis le début du mois des grandes vacances, 14 morts et 50 blessés par jour ont été victime d'accidents de la route, noyades et d'expérience alpine. La statistique très superficielle et probablement incomplète que présentent ces trois semaines de vacances est naturellement marquée par quelques accidents qu'on attribue généralement à la facilité et qui auraient pu se produire à n'importe quelle époque de l'année. Pour ne citer qu'un exemple: cette mine qui a sauté sur les dunes de Neuchâtel, dans le Pas de Calais ou cet Autocar qui dévale la Côte de la Chavade, le 12 août, précipitant dans le vide ses 46 passagers dont le plupart des élèves d'une école de Meymac.

Trop de Français — écrit «Paris-Presse» — se prennent pour Tarzan, Bombard, Herzog ou Chiron. Ce sont des candidats au suicide, notamment dans le secteur qui intéresse le plus le tourisme helvétique, c. a. d. la Haute Montagne. L'an dernier déjà le Club Alpin Français s'élevait contre les alpinistes amateurs qui dès le premier jour de leurs vacances s'attaquent à des escalades réputées pour leur extrême difficulté. Ils estiment qu'il suffit de s'entraîner, quelques mois avant leurs vacances sur les rochers de la Forêt de Fontainebleau pour que les descentes en rappel, les cheminées et les arrêtes n'aient plus de secrets. Mais ils ne tiennent aucunement compte des «dangers objectifs» et notamment des risques atmosphériques qui menacent tout alpiniste, si réputé soit-il. Aussi, dès leurs arrivées dans les Alpes, en été, entendent-ils «travailler» seuls. Ils déclinent les offres des guides locaux et ne tiennent aucun compte des conseils que leur offrent des alpinistes plus expérimentés.

253 morts, des centaines de blessés, des soucis et des larmes pour de nombreuses familles... est-il vraiment inévitable de payer un prix aussi élevé pour 18 jours de vacances? Nous sommes d'avis qu'une

propagande méthodique contre les dangers de la route, de la mer et des montagnes suffirait pour diminuer les risques de toute façon. L'avertissement de notre confrère parisien s'adresse également aux touristes des autres pays européens. Dr W. Bg.

Die Lebenskosten steigen

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit errechnete *Landesindex* der Kosten der Lebenshaltung, der die Bewegung der Kleinhandelspreise der wichtigsten Bedarfsgüter und Dienstleistungen nach ihrer Bedeutung im Haushalt der selbstständig Erwerbenden wiedergibt, beläuft sich Ende August 1954 auf 171,7 (August 1939 = 100). Im Vergleich zum Vormonat (171,0) ergibt sich eine Erhöhung des Totalindex um 0,4%.

Ursache dieser Erhöhung waren weiterhin anziehende *Nahrungsmittelpreise*, vor allem für Fleisch und Fleischwaren, Eier, Kakao, Schokolade sowie für Kaffee.

Die Preise der in den Gruppen Reinigung und Verschiedenes zusammengefassten Waren und Dienstleistungen, die im Berichtsmonat neu erhoben wurden, verzeichnen keine ins Gewicht fallende Veränderung. Für die sechs Bedarfgruppen lauten die Indizes Ende August 1954 wie folgt: Nahrungsmittel 189,9, Brenn- und Leuchtstoffe 138,5, Reinigung 203,5, Verschiedenes 153,7. Für Bekleidung und Miete wurden die Gruppenziffern unverändert mit 215,0 und 123,0 ausgesetzt.

Bäuerliche Forderungen und Drohungen

Das Aktionskomitee des «Marsches auf Bern» beschloss, wie einem Communiqué zu entnehmen ist, nach wie vor die *Wiederherstellung des Milchpreises von 39 Rappen* zu verlangen. Es bekundet ferner den Willen, die *Preise* und den *Absatz von Wein, Früchten* und andern bedrohten Produktionszweigen zu verteidigen. Im besonderen lenkt es die Aufmerksamkeit des Bundesrates auf die sehr ernste Lage im Weinbau.

Das Aktionskomitee des «Marsches auf Bern» wartet die Ergebnisse ab, welche die Spitzenorganisationen der Landwirtschaft erzielen werden und behält sich *völlige Handlungsfreiheit* vor, falls die bäuerlichen Forderungen nicht erfüllt werden sollten.

PAHO

Obligatorische Arbeitslosenversicherung

In letzter Zeit mehren sich die Klagen von gastgewerblichen Angestellten, die unter den bestehenden behördlichen Obligationen zwangsweise einer öffentlichen Arbeitslosenkasse zugeteilt werden und die



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrlichen Mitglieder werden hiermit ersucht, uns Bestellungen, deren

Ausführung auf Saisonschluss

gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben. Zentralbureau SHV.

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

Auffassung vertreten, das beim Wegzug vom Wohnort an diese Kassen einbezahlten Prämien verloren seien.

Dabei wird zum Schaden der Angestellten selbst von diesen meist nicht beachtet, dass ihnen Gelegenheit geboten ist, sich rechtzeitig einer in der ganzen Schweiz gültigen Kasse anzuschliessen.

Die gastgewerblichen Verbände (Arbeitgeber und Arbeitnehmer) haben schon im Jahre 1932 eine *berufseigene Arbeitslosenkasse mit Freizügigkeit in der ganzen Schweiz* geschaffen.

Es ist dies die PAHO (Paritätische Arbeitslosenversicherungskasse für das Schweiz. Hotel- und Gastgewerbe) mit Sitz in Zürich (Freitagstrasse 10, Zürich 2, Tel. (051) 23 11 35).

Wer der PAHO beiträgt, ist nicht nur gegen die Folgen allfälliger Arbeits- und Verdienstlosigkeit versichert, er kann auch Beiträge an die Kosten seiner beruflichen Weiterbildung und die Reiseschädigung zum Antritt einer entfernt gelegenen Arbeitsstelle in der Schweiz erhalten.

Aufnahmeformulare für den Beitritt zur PAHO sind beim Arbeitgeber, bei den Büros und Sektionen der Union Helvetia und beim Hotel-Bureau in

(Fortsetzung auf Seite 8)

35. NATIONALE MESSE COMPTOIR SUISSE
11-26. SEPTEMBER 1954
LAUSANNE

EINFACHE BILLETTE AUCH FÜR DIE RÜCKFAHRT GÜLTIG

Leopold vous attend au Stand No 15, Halle I, du **COMPTOIR SUISSE à LAUSANNE**
11—26 septembre

FR. LEOPOLD & CIE. AG./S.A., THUN
mit Verkaufsbüro in Zürich / Bureau de vente à Zurich

Seule maison, à laquelle a été décerné le **GRAND-PRIX D'HONNEUR** avec médaille d'or à la «ZIKA», Zurich: Exposition internationale d'art culinaire, classification: Machines à laver, rincer et stériliser la vaisselle. Au COMPTOIR SUISSE nous vous présenterons, entre autre, le prototype d'un modèle automatique.

erwartet Sie

AM STAND NR. 15, HALLE I, DER NATIONALEN MESSE IN LAUSANNE
Begründer der Kochgeschirre aus Chromnickel-Stahl und Inhaber der internationalen Marke „CHROMSIL-LEOPOLD“ für Küchen- und Tafelgeräte aus Chromnickel-Edelstahl. Ausgezeichnet mit dem einzigen **GROSSEN EHRENPREIS** mit goldener Medaille an der Internat. Kochkunstausstellung „ZIKA“ Zürich, Klassifikation „HYGIENE“: Geschirrwäsche, Nachspül- und Sterilisier-Maschinen.

FR. LEOPOLD & CIE. AG. THUN
mit Verkaufsbüro in Zürich Tel. (051) 236270 - Tel. (033) 22103

POLIBAN

EIN TOILETTENZIMMER
mit der «POLIBAN»-Vorrichtung ausgerüstet, verschafft Ihren Gästen maximale Befriedigung. Umfang 80x80 cm. Kompl. ab Fr. 370.- (inkl. Einrichtung). Eine wirklich lohnende Anschaffung, die sich rasch bezahlt macht. Sehr geringer Warmwasserverbrauch. «POLIBAN» eignet sich aufs beste als Dusche, Fussbad, Bidet (notigenfalls auch als Waschbecken).

Vor und während der Ausstellung: Dokumentation und unveränderliche Vorführung durch die Generalvertretung:

SADAS S.A., rue du Vieux-Billard 7, GENÈVE
COMPTOIR SUISSE, Halle Nord IX, Stand 918, POLIBAN

Restaurant

gut eingerichtetes Geschäft mit bedeutendem Umsatz, an Bahnhof, Hauptstrasse und See im Kanton Bern gelegen, infolge Krankheit zu verkaufen. Grösseres Kapital notwendig. Anfragen von Selbstkäufern erbeten an Postfach 471, Bern-Transit.

Restaurant mit Kleinhotel

Jahresgeschäft in prächtiger Lage im Kt. Neuenburg, zu günstigen Konditionen zu verkaufen. Einzigartiges Geschäft mit bedeutendem Umsatz, für junges tüchtiges Ehepaar mit Fr. 40.000.- bis Fr. 60.000.- Eigenkapital aus dem Wirte- oder Hotelfach. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 52, Bern.

Wasche schonen mit KOLB'S

Seifenflocken Weisse Taube

J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH

Das bewährte Waschmittel für sorgfältige Pflege der Wasche. Für Waschmaschinen, Automaten und Waschkesel.

Beste Bezugsquelle in allen Bedarfsartikeln für Wasch- und Putzwecke, wie Schmierseife gelb und weiss, Spülpulver, Waschlupfer, Bodenwische usw.

Occasion! Möbel

Wegen Todesfall günstig zu verkaufen:

- 1 Kanapee
- 5 Fauteuils
- 2 Bergstühle
- 2 Tische
- 1 Salonschrank
- 1 Radiotisch
- 1 Grammophon
- 1 Tischlampe
- 1 Lampenstock

Sämtliche Stücke sind wie neu, moderne Form, in hellem Birnbauholz mit versilberten Schmeiszen, Bezugsstoffe hellgrün, passend für Salon oder grosse Halle. Auskunft: G. Hack, Kramgasse 11, Bern.

Personenwagen

Zu verkaufen

PW La-Salle, 20 PS, 8 Zyl., Limousine, 4türig, grosser Koffer, Faltdach, Heizung, 2 Reservervoräder, dunkelblau, gut betriebl. in ganz gut erhaltenem Zustand, fahrbereit, eignet sich gut für Hotelbetrieb. Preis Fr. 1400.-, Tel. (051) 985076, Basel.

ZU VERKAUFEN

in Nidwalden, ca. 700 m. ü. M., in ruhiger, voralpiner Lage

Hotel-Pension

mit 80 Betten. Schönes Restaurant in Heimstatt, schöne Halle, Gartenwirtschaft, Garage, Parkplatz, gute Lage an Hauptstrasse. Kaufpreis mit sämtl. gr. Mob. Fr. 139.000.-, Anzahlung Fr. 30.000.-, Postfach 174, Luzern.

Gesucht

für lange Winter/Sommer-saison

2 Zimmermädchen

Saaltochter

Saalpraktikantin

Küchen-Officemädchen

Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Adler, Grindelwald.

Wegen Nichtgebrauchs zu verkaufen

Restaurations-Wagen

Luxusmodell «Christofle», für Kalt- und Warm-servize, schwer versilbert, in neuwertigen Zustand. Wert Fr. 6000.-, wird zum halben Preis, d. h. Fr. 3000.-, abgegeben. Photo zur Verfügung, Auskunft unter Chiffre P.B. 61217 L an Publicitas, Lausanne.

Wir suchen

in Jahresstellen

Saucier-Chef de remplaçant

für einen in der franz. und internat. Restaurationsküche erfahrenen erstklassigen Koch gutbezahlte Dauerstelle; ferner

Commis und Chefs de partie

(Tournaat, Garde-manger, Saucier-Rôtisseur, Entremetier) mit Praxis in guten Restaurationsküchen. Eintritt nach Vereinbarung (September/Oktober). Schriftl. Offerten mit Zeugnissen an Restaurant Schwanen, Luzern.

Gesucht

in Erstranghotel im Engadin (Zweisationsbetrieb)

Alleinkoch

Junger, tüchtiger Koch (Wirtssohn) sucht Stelle auf Oktober oder November als

oder in **Brigade**. Habe schon zwei Jahre als Alleinkoch gearbeitet. Offerten unter Chiffre J A 2008 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

sofortigen Eintritt tüchtiger

Koch-Restaurateur

Serviertochter für Café

Officemädchen

Hotel Krone, Murten.

Gesucht

in Erstranghotel im Engadin (Zweisationsbetrieb)

Allein-Gouvernante

(Economat und Etage)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre A G 2039 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nouvelles pour les hôteliers

Ce que l'Ecole apprend aux élèves sur la préparation du café

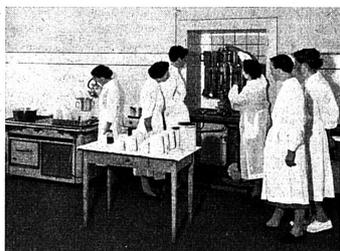
par O. Schweizer
directeur de l'Ecole hôtelière de la
Société suisse des Hôtelières

De tout temps, peut-être aujourd'hui plus que jamais, la qualité du café servi à un client, soit dans un hôtel ou dans un restaurant, doit être irréprochable. Le débit de cette boisson n'est pas seulement une source de revenu fort appréciable, mais également un moyen pratique qui nous permet de contribuer au bien-être et à la satisfaction de nos hôtes.

L'usage de l'ancien sac à café est révolu; d'autres méthodes et des machines appropriées à chaque entreprise l'ont remplacé heureusement.

Lors de l'acquisition d'une machine, ce n'est pas tant le problème de la préparation du café qui entre en ligne de compte, mais bien plus celui de la façon rapide et pratique par laquelle nous obtenons la quantité demandée.

Les types de machines à café sont très variés. Il s'agit bien de choisir celui qui convient le mieux à la nature de l'entreprise - hôtel, restaurant, bar, pension, clinique, etc. C'est d'après le débit plus ou moins grand ou encore plus ou moins continu que nous choisissons la machine.



Les élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne en train de faire du café avec une machine «Egros» Simplex III à deux récipients à café et un récipient à lait (chacun contenant 5 litres) et un boiler électrique de 35 litres. Rendement horaire de 70 litres.

(Photo De Jongh, Lausanne)

Il est de première importance que la préparation du café à l'aide d'une machine se fasse exactement selon les prescriptions jointes à celle-ci. On se rappellera toujours que chaque partie de la machine en contact avec l'eau ou avec la boisson préparée

doit être chauffée d'avance. La boisson terminée devra toujours être tenue au chaud dans les récipients respectifs et non sur le fourneau et ceci seulement pendant un temps relativement court. Le café perd de son arôme en restant trop longtemps en réserve. On devrait prendre l'habitude de ne préparer que la quantité de café nécessaire à la consommation d'une heure, ou tout au plus de deux heures. Quant au café du petit déjeuner, on commet souvent l'erreur - dans les hôtels - de préparer toute la quantité à 7 h. du matin déjà. Les premiers clients sont alors très satisfaits de la qualité du café, mais les derniers - qui viennent d'habitude vers 10 h. - en sont moins enchantés. Le client ayant profité du café frais fera des compliments, alors que celui levé tard aura des raisons de se plaindre.

Il devrait être strictement de règle dans chaque établissement de n'employer pour une certaine quantité de poudre de café que la quantité d'eau correspondante. Il ne faut pas que la personne qui s'occupe de la préparation emploie moins de poudre de café en pensant « bien faire » car le manque - même de 10 grammes - peut être la cause d'une qualité inférieure. Ce serait vraiment l'intérêt mal compris!

On conseille de mouler le café le plus finement possible pour en tirer le maximum d'arôme. La poudre est gardée dans des boîtes en fer-blanc fermant hermétiquement; des sacs en papier et autres emballages ne sont pas indiqués pour la bonne conservation du café rôti. La boîte doit être refermée soigneusement aussitôt que la poudre nécessaire à la préparation aura été prise.

Si l'on achète du café moulu, il faut en commander peu à la fois. Si on le moule soi-même, il ne faudra préparer que la quantité nécessaire à l'emploi immédiat. Bien qu'il exige un travail supplémentaire, ce procédé est bien préférable et porte indéniablement ses fruits.

Combien de poudre faut-il prendre? Cela dépend surtout du mélange à disposition.

Pour un litre de bon café, 60 à 80 grammes de poudre finement moulue sont nécessaires cette quantité peut être réduite à 50 g si l'on additionne de l'essence de sucre brûlé (5 g pour le café au lait et 3 g pour le café noir). Ainsi dosé, le café sera de première qualité pour le petit déjeuner et également pour le café crème au restaurant.

(Les restaurants de l'aéroport de Kloten qui possèdent 7 machines à café EGRO servent un café qui a été reconnu par des experts comme excellent, et ceci avec 55 grammes de café pur par litre. La récl.)

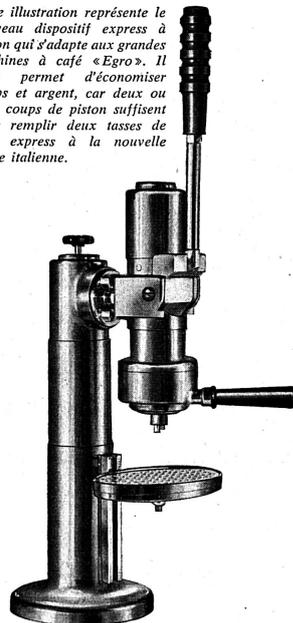
Un litre de café doit donner 4 à 5 portions de café petit déjeuner et 6 à 7 de noir. En changeant la formule, on pourrait également dire que 10 g de café moulu donnent une portion.

Il est erroné de croire qu'avec le temps le récipient à café prend l'arôme du café. Cet arôme disparaît au contraire très vite pour faire place à une odeur désagréable, d'où nécessité absolue de nettoyer souvent l'intérieur des récipients.

En tenant compte de tous les détails - manèment correct de la machine, eau fraîchement cuite, dosage minutieux, récipients chauffés - on sera toujours à même de servir un bon café hautement apprécié par la clientèle.

Pour préparer de la crème de café

Cette illustration représente le nouveau dispositif express à piston qui s'adapte aux grandes machines à café «Egros». Il vous permet d'économiser temps et argent, car deux ou trois coups de piston suffisent pour remplir deux tasses de café express à la nouvelle mode italienne.



Les grands hôtels européens

Au «Palace Hôtel» de Bruxelles, une machine «Egros»-Universal fonctionne depuis de nombreuses années. Voici ce qu'en dit la direction de cet établissement:

«Une des particularités de l'Universal est son entretien excessivement facile. Les réservoirs en pyrex mettent le personnel dans l'obligation de tenir ceux-ci en parfait état de propreté. La chaudière étant entièrement automatique, un personnel non spécialisé peut facilement s'en servir.

Depuis 1947, cette machine fonctionne 24 heures sur 24 et n'a jamais été arrêtée que pendant un très court laps de temps, pour le nettoyage des tuyauteries.

Nous n'avons pas hésité, constatant le rendement parfait de ces appareils, d'en commander d'identiques pour le «Palace Hôtels» de Madrid, l'«Hôtel Ritz» de Madrid et l'«Hôtel Continental» à Saint-Sébastien.»

Jean Vanmans,
Secrétaire Général Ad.j.



Lorsque vous voyez ce signe...

ou le nom d'un de nos grossistes sur une machine à café, vous pouvez être sûr de recevoir un excellent café. Cela ne résulte pas seulement d'une enquête auprès des hôtes; vous pouvez en tout temps le contrôler vous-même. Nous vous indiquerons volontiers à cet effet l'hôtel, le restaurant ou le tea-room le plus proche qui utilise une machine à café «Egros».

Fabricant et service de fabrication:

Egloff & Co. AG., Nieder-Rohrdorf
Services Egros à Bâle, Berne, Genève, Lausanne, Lugano, Lucerne, Zurich.

Vente par:

Sanitas S.A., Bâle
Kannenfeldstr. 22 Tél. (061) 24 78 20

Christen & Cie S.A., Berne
Marktgrasse 28 Tél. (031) 256 11

Grüter-Suter S.A., Lucerne
Hirschmattstr. 9 Tél. (041) 311 25

Autometro S.A., Zurich
Rämistrasse 14 Tél. (051) 24 47 66

Autometro S.A., Genève
Rue Bonivard 8 Tél. (022) 32 85 44

INSERAT

Nouveautés au Comptoir

Au Comptoir de Lausanne (11 au 26 septembre), vous avez l'occasion de voir au stand n° 454, salle 4, le plus grand choix de machines à café parmi lesquelles, comme nouveauté: la machine à café pour bar «Egros» avec dispositif express à piston. Le dispositif express à piston sert à préparer la «crème de café»; il s'adapte aux installations «Egros» (anciennes ou nouvelles). Grâce à la supériorité de la technique suisse, nous sommes à même de mettre à la disposition de notre hôtellerie une machine permettant de servir le café à la mode italienne avec moins de peine et en moins de temps.

Pour tenir le café au chaud

Le café prêt à être servi peut être conservé de une à deux heures sans qu'il perde de ses qualités, s'il arrive bouillant dans les réserves à café.

Il s'agit d'y maintenir le café à une température constante de 80 à 85° C. La chaleur nécessaire à cet effet doit être répartie uniformément à la masse de café. C'est au bain-marie que l'on obtient les meilleurs résultats. Eviter à tout prix les changements de température vers le haut du liquide. En effet, les matières grasses insolubles, analogues à la cire et à la résine, se coagulent en se refroidissant et, réchauffées ensuite, elles donnent un mauvais goût au café, lequel se «casse». Même dans les conditions les meilleures, ce goût de «cassure» est perceptible au bout de deux ou trois heures.

C'est pourquoi il est indiqué de ne pas préparer trop de café à la fois, mais, dans les périodes de calme, de recourir à une installation accessoire pour préparer une portion après l'autre, au fur et à mesure des besoins.

Rendement des machines à café «Egros»

Le dispositif express à piston de la machine à café «Egros» débite env. 30 tasses par heure



L'«Egros»-Supra III débite env. 140 tasses par heure.



L'«Egros»-Simplex débite env. 330 tasses par heure.



L'«Egros»-Universal débite env. 630 tasses par heure.



Comment doit être le bon café?

«Le bon café doit être brûlant comme l'enfer, noir comme le diable, pur comme un ange et doux comme l'amour.» (Talleyrand)



Basel erhältlich oder können direkt bei der Kassenverwaltung in Zürich (Adresse siehe oben) bezogen werden.

Les voyages aériens à crédit!

T.W.A. vient d'inaugurer un système de voyage à crédit s'appliquant à toutes les lignes, tant à l'intérieur des Etats-Unis que sur son réseau international. Toutefois, le voyageur ou la personne garantissant le paiement doit résider aux Etats-Unis. Ce système est simple et rapide: le voyageur se rend à l'un des bureaux de T.W.A. ou à une agence de voyages accréditée, remplit une formule, verse 10% du montant total de son voyage et peut partir le jour même. Les paiements sont échelonnés sur vingt mois. Il n'est pas besoin de garantie. Les voyages ne sont pas limités, qu'il s'agisse d'un trajet de Chicago à Détroit ou d'un voyage autour du monde. Le signataire peut en faire profiter sa femme et ses enfants et même un parent habitant un autre pays. Ce système de crédit peut aussi être appliqué à des voyages organisés comprenant toutes les dépenses d'hôtels, de repas et de tourisme à l'étranger. Voici un exemple: Pour un aller et retour New-York-Paris (classe touristique) hors saison 47 dollars avant le départ et 24.84 dollars par mois pendant 20 mois. Pour un voyage organisé de deux semaines en Europe: 66 dollars avant le départ et 35.40 dollars par mois durant 20 mois. Le crédit est assuré par la Pacific Finance Corporation.

Ce système semble parfaitement adapté aux habitudes américaines, puisque, dans ce pays, la vente à crédit est presque l'un des éléments les plus importants de la vie économique nationale. Nous ne croyons pas cependant qu'il serait souhaitable que ce mode de vente de voyage s'étendit en Europe. En tous cas, il faudrait prendre bien des précautions afin d'éviter un surendettement de la population qui accueille souvent avec faveur des propositions de ce genre, mais sans en mesurer les conséquences pour le budget familial.

VERANSTALTUNGEN

Un grand festival de musique sur la Riviera suisse

Dans la série des festivals internationaux de musique, le Septembre musical de Montreux-Vevvey a maintenant trouvé sa place.

L'ampleur des manifestations de ces années passées sera encore rehaussée en 1954 avec l'Orchestre National de Paris (Radiodiffusion-Télévision française), ses 107 musiciens qui dans 7 concerts, à Montreux du 8 au 21 septembre, seront dirigés successivement par Paul Klecki, Josef Krips, Carl Schuricht, André Cluytens, Otto Klemperer, Roberto Benzi et Igor Markevitch, permettront d'entendre non seulement des œuvres classiques y compris la 9^e Symphonie de Beet-

hoven avec chanteurs mais une série d'œuvres qui ont conquis le public du monde entier, Ravel, Debussy, etc. Cette série de concerts sera suivie, grâce à l'heureuse association de Montreux-Vevvey, de 3 concerts de musique de chambre qui seront donnés du 28 septembre au 8 octobre à Vevvey avec Clara Haskil, Isaac Stern et le Wiener Oktett.

Montres et Bijoux à Genève

Une foire et un défilé de modèles sont deux choses absolument différentes, et c'est précisément en quoi l'exposition de «Montres et Bijoux» se distingue du stand de l'horlogerie à la Foire de Bâle. A Genève, dans la salle des Casemates du Musée d'Art et d'Histoire, le visiteur est invité à découvrir des créations absolument inédites, et qui lui sont présentées pièce à pièce, chacune étant différente de sa voisine, et se distinguant par la forme de son boîtier, par son format aussi, son cadran, ou encore par les indications qu'elle donne: tandis que celle-ci ne vous donnera que l'heure et les minutes, celle autre qui est tout à côté vous indiquera aussi bien l'année et le mois, que le jour de ce mois, et l'heure, la minute, la seconde et jusqu'au dixième ou au centième de seconde, avec si cela vous intéresse, les quartiers de la lune. Vous pouvez aussi envisager le cas d'un même mouvement enchaîné dans une boîte plus ou moins luxueuse, allant, s'il s'agit d'une montre de femme, de la simple boîte en or très sobrement architecturée à la plus somptueuse présentation rehaussée de diamants et de gemmes rares, montée en bague, en pendeloque ou en bracelet. L'exposition de «Montres et Bijoux» vous présente donc autant de modèles que de pièces exposées, avec l'avantage que le visiteur n'est jamais sollicité de se transformer en acheteur.

L'exposition montrensienne «Paris 1900» commentée à l'étranger

La presse unanime souligne l'événement que représente l'Exposition «Paris 1900 vu par Toulouse-Lautrec et ses amis», organisée cet été au Musée Jenisch à Vevvey. Non seulement la presse suisse, mais aussi la presse étrangère. Dans le Figaro, M. Gérard Bauer, de l'Académie Goncourt, consacre une importante chronique à Paris 1900: «Cette exposition, écrit M. Bauer, est un hommage d'un intérêt particulier en ce qu'il rassemble des œuvres dont quelques-unes, appartenant à des collectionneurs suisses, nous étaient inconnues ou peu connues, et deux ou trois de ces collections sont, pour ce qui concerne le XIX^e siècle, parmi les mieux assorties qu'il y ait en Europe et aux Etats-Unis. Le rendez-vous qu'offre Vevvey enchantera les amateurs du groupe des nabis, des peintres de la Revue Blanche, de ces jeunes hommes auxquels Lugné-Poë donna leur chance vers 1892 en leur demandant de peindre les décors du Théâtre de l'œuvre».

Dans Arts, l'historien d'art Pascal Pia rend compte de l'exposition de Vevvey, qui «évoque de l'intense bouillonnement artistique d'une époque qui reste à jamais «La Belle Epoque», et en termes heureux, l'historien évoque «la légende de cette «belle» embellie par ses peintres».

Dans les Lettres Françaises, Jacques François caractérise en termes élogieux l'exposition du Musée Jenisch qui «restitue le plus justement possible l'atmosphère du Paris 1900. C'est toute cette époque à la fois si proche et déjà si lointaine, que font revivre les grandes décorations et les affiches de Lautrec, avec leurs traits incisifs et leurs larges «à-plats de couleurs, les portraits de Vallotton et de Maurice Denis, les scènes de la vie quotidienne de Bonnard et les «Intérieurs» de Vuillard, habités par la lecture et la rêverie».

SAISONNOTIZEN

Hohe Gäste in Brissago

Im Grandhotel wohnen zur Zeit S. Exzellenz Fürstbischof Stephanus von Ungarn, sowie der weltbekannte Violinist Herr Yehudi Menuhin. Herr Menuhin ist für die Aconeser Musikwoche verpflichtet.

DIVERS

Miniatur-Golf in Gstaad

Lo. Die prächtige, vom Hotel Bellevue neu erstellte Miniatur-Golfanlage darf als neue Attraktion für Gstaad bezeichnet werden und verzeichnet eine ausgezeichnete Frequenz. Der ganze Parcours mit 18 Löchern ist mit so vielen Schwierigkeiten gespickt, dass das Spiel als äusserst interessant und spannend taxiert werden darf.

Neue Sesselbahn in Gstaad

Lo. An ihrer ausserordentlichen Generalversammlung hat die Sesselbahn Wassernrat AG. beschlossen, die «Eggli-Funi»-Gesellschaft käuflich zu erwerben. Am Platze des bisherigen «Funi»-Schlittens wird eine moderne Sessel- oder Gondelbahn erstellt werden. Zusätzlich wird auf dem Eggli noch ein neuer Skilift gebaut werden, wodurch die ausgezeichneten Übungsbahnen in diesem Gebiet erschlossen werden. Die Konzession ist bereits erteilt, und die Finanzierung ist ebenfalls gesichert. Gstaad bietet mit diesen beiden Neuanlagen nicht nur dem Skifahrer neue Möglichkeiten, auch dem Sommergast wird mit dem Bau dieser Bahn ein ausgezeichnetes und dankbares Tourengebiet leicht zugänglich gemacht.

Luftseilbahn Blatten-Belalp

v. Die jüngste Oberwalliser Luftseilbahn ist unlängst vom Eidg. Amt für Verkehr geprüft und für den Verkehr freigegeben worden. 1785 m lang, verbindet sie den von Brig aus mit Postauto in 40 Minuten erreichbaren idyllischen Ferienort Blatten (1340 m ü. M.) mit dem alpwirtschaftlich und tou-

AUSKUNFTSDIENST

Vorsicht in der Kreditgewährung an Reiseagenturen

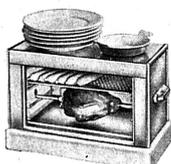
Den Hoteliers wird dringend empfohlen, Kredite nur international bekannten und bewährten Reiseagenturen zu gewähren, resp. Coupons nur von solchen Firmen anzunehmen. In allen andern Fällen sollte Vorauszahlung die Regel sein, denn auch die Reisebüros erhalten das Geld von ihren Klienten sofort. Vorsicht kann vor Verlusten bewahren. In Zweifelsfällen wende man sich betreffend Informationen an das Zentralbüro SHV.

A propos unerwünschte Verkehrsreklame

Unsern Mitgliedern sei in Erinnerung gerufen, dass der Schweizer Hotelführer, als das anerkannt beste Werbemittel der schweizerischen Hotellerie im In- und Ausland, es überflüssig macht, in den zahllosen Reklamepublikationen privater Herausgeber, über deren Wertebewertung keinerlei sichere Anhaltspunkte bestehen, gutes Geld nutzlos anzulegen. Neue Reklameofferten, deren Urheber es auf die Taschen der Hoteliers und weiterer Fremdenverkehrsinteressenten abgesehen haben, tauchen immer und immer wieder auf. Vorsicht, Reserve und wenn nötig Rückfrage beim Zentralbüro SHV, sind angezeigt.

ritisch bedeutsamen grossen Gebiet der Belalp nahe dem Aletschgletscher. Der Höhenunterschied von 766 Metern, auf dem Saumweg ein zweieinhalbstündiger Aufstieg, wird in 8 Minuten überwunden. Mit zwei mindestens 10 Personen fassenden, mit Telefon versehenen Leichtstahlkabinen können pro Stunde wenigstens 50 Personen befördert werden; der Antrieb erfolgt durch einen 50-PS-Gleichstrommotor. Die Gesamtkosten für diese von der Thuner Firma Willy Habegger nach modernsten Gesichtspunkten konstruierten Schwebebahn belaufen sich auf rund 500 000 Franken. Von der Bergstation mit Restaurant auf ca. 2100 m ü. M. erreicht man auf bequemem Weg in 25 Minuten das auf der prächtigen Aussichtskanzel über dem Grossen Aletschgletscher gelegene, aus dem Jahre 1858 stammende bekannte Hotel Belalp. Kombinierte Billette ermöglichen für die grossartige Höhenwanderung vom Eggshorngebiet nach der Belalp oder umgekehrt auch die Benützung der Bettmeralp- und Greicheralp-Riederalp-Luftseilbahnen. Von der Belalp lassen sich sodann via Nesselalp in mehrstündiger Wanderung Birgisch und Mund erreichen, zwei hoch über der Lötschbergbahn reizvoll gelegene Dörfer, die mit dem Rhonetal (Naters-Brig und Halstelle Gamsen der Brig-Visp-Zermatt-Bahn) ebenfalls durch Luftseilbahnen verbunden sind.

Unsere neuen Schlager



Tischgrill Type «Hospes» zum Grillieren und Grillieren Braten am Spieß Eingebaute Wärmeplatte Elektromotor-Antrieb

Tischrost Type G.R.S. Nach oben als Grill, nach unten als Salamander gleichzeitig benutzbar.



Leistet das Doppelte des bisher besten Grillrosts.

Beide Apparate sind überlegener und leistungsfähiger als irgendein bestehendes Fabrikat, bescheiden im Preis und in ihrer Formschönheit nicht zu übertreffen.

Vorführung gratis, bequeme Teilzahlung.

Original BEER GRILL

Zürich Militärstr. 99 Tel. (051) 2741 56

Comptoir, Lausanne: Halle 17, Stand 1700

Comptoir, Lausanne: Halle 19, Stand 1902

Olma St. Gallen: Halle 2, Stand 276

Günstig zu verkaufen

Bügelmaschinen

Ausstellungsmodelle zu stark ermässigten Preisen mit voller Fabrikgarantie.

ING. EDWIN DEMUTH A.G. BADEN HEIZUNG · SANITAR · LÜFTUNG

WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

Daunen- und Wollsteppdecken Waschbare Überzüge Bettüberwürfe, Piquédecken Universal-Flachdüvels Umarbeitungen und Reparaturen jeder Art Federn- und Flaumreinigung

UNIVERSAL STEPPDECKENFABRIK BURGDORF A.G., Tel. (034) 23083

Barman(maid)

gesucht für grössere Bar in Zürich Erstk. Mixer, der am Cocktailtourtourier an der Hospes teilgenommen hat. Offerten gefl. unter Chiffre B.M. 2872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

sucht Stelle in Tea-room in der Westschweiz auf 1. November. Neuenburg be- vorzugt. Offerten unter Chiffre B.E. 2805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande pour Genève:

économica-cafétière femme de chambre tournante laveuse 2 commis de rang

Place à l'année. Ecrire sous chiffre U 70748 X Publicitas Genève.

On cherche

dame de buffet

pas en dessous de 25 ans. Débutante serait formée. Bons gages, bon traitement. Entrée en service en octobre ou à convenir. Offre avec photo, copies de certificats au Buffet de la Gare à Sion.

SURSEE

Verlangen Sie Prospekte über unsere neuen, von den Kunden mit Beifall aufgenommenen elektrischen und gasbeheizten Friteusen.

Die Qualitätsmarke für leistungsfähige Grossküchenanlagen

Auskunft und Offerten durch

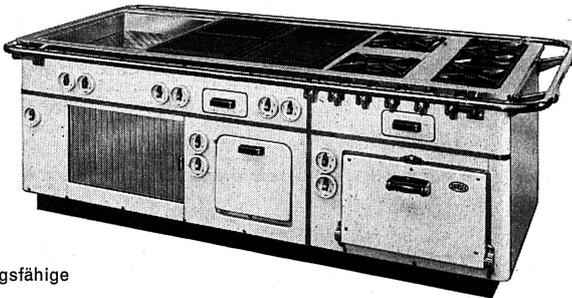
SURSEE-WERKE AG., SURSEE

Telephon (045) 5 76 44

Comptoir: Stand 42, Halle 1

GROSSKÜCHEN-ANLAGEN

für Elektrisch, Gas, Holz und Kohle in vielseitiger Ausführung sind modern, ökonomisch und den neuzeitlichen Ansprüchen angepasst.



Gesucht

in Jahresstelle, jüngere

Journalführerin-Korrespondentin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Wilden Mann, Luzern.



Handlilte

Der neue, sensationelle Kleinstschneidwerk mit der Lichtstärke eines mittleren Autoscheinwerfers kombiniert mit separat schaltbarem, automatischem, rotem Blinklicht. Unabhängig von jedem Stromanschluss, gespeist durch ein Trockenelement langer Brenndauer, das ideale Arbeits- u. Warnlicht für jedermann, an jedem Ort. Geringes Gewicht und eine solide, handliche Form sind besondere Merkmale der «HANDLILTE». Verlangen Sie unverbindlich Prospekt und Referenzliste mit bestmögtem Vorzugsangebot bei

W. SPRENGER & CIE., BASEL 12 Missionsstrasse 64 Postfach 138

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft ein junger, tüchtiger

Koch od. Köchin

in mittleren Betrieb mit neu eingerichteter Küche. Offerten mit Photo, Lohnanspruch und Zeugniskopien sind zu richten an H. Wagner, Gasthof zum Hirschen, Lengnau bei Biel.

Gesucht

per sofort junger, tüchtiger

Commis de cuisine

in erstklassigen Restaurant-Hotelbetrieb. Jahresstelle. Offerten und Zeugniskopien an Hotel Belvoir, Rüschtikon (Zürich).

Gesucht

in Jahresstelle mit Saison fachkundige, seriöse

Restaurationstochter

guter Verdienst, geregelte Freizeit. Peter Schmid, Hotel Waldhaus, Horw-Luzern, Tel. 731188.

Badwanne und Wandplatten



spiegelblank mit dem entfettenden Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42 Tel. (051) 28 40 11

Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst Praktische Weisbach-Strudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Moderne Schlafwagen in Schweden

Die schwedischen Staatsbahnen haben zehn Schlafwagen eines neuen Typs in Auftrag gegeben...

Neue Konservierungsmethoden in Schweden

Eine neue Methode, um trotz Konservierung die Vitamine zu erhalten, wurde in Schweden entwickelt...

Der für die neue Methode entwickelte Apparat kann in einer Stunde 10 000 Dosen mit 400 g Inhalt sterilisieren...

Das Hotelbett des Marco Grosskopf

In den zwanziger Jahren war in Berlin der Theatermagnat Marco Grosskopf der Schrecken der Hotelbesitzer...

Das kostete den Hotelwirt dann meistens eine Matratze, wenn nicht gar ein durchgebrochenes Bettgestell...

Er liess es von da ab an jedem Abend, wenn er wieder keine Lust hatte, in seine Ansbacherstrasse zu gehen...

Der Friede zwischen Theater und Hotel war aber dadurch ein für allemal in jener Zeit in Berlin gerettet.

Hotelneubau in New Delhi

Auch die indische Zentralregierung bemüht sich, den Fremdenverkehr ihres Landes zu fördern...

seinen Gästen den letzten Komfort zu bieten vermögen. Für diesen Bau sollen nationale Mittel in der Höhe von 5 Mill. US-Dollar verfügbar sein...

Nouvelles de l'hôtellerie

Le Grand Hôtel de Vevey a changé de propriétaire

On sait que la Société propriétaire du Grand Hôtel de Vevey avait affirmé en 1952 cet établissement à M. Frédéric Tissot, Leysin...

Après avoir connu bien des vicissitudes depuis sa réouverture après la guerre, en 1947, le Grand Hôtel de Vevey compte de nouveau une clientèle de fidèles habitués...

Un hôtelier lausannois à l'honneur

Dans sa dernière assemblée plénière tenue à fin août dans la Principauté de Monaco, l'Académie internationale du Tourisme - à laquelle appartient déjà, pour la Suisse, M. Adrien Lachenal...

DIVERS

A Neuchâtel, une exposition internationale de poupées

Les Neuchâtelois ont été bien inspirés en organisant une remarquable exposition internationale de poupées (la plus importante du genre en Suisse et ailleurs) qui groupe plus de mille poupées et marionnettes dans les salles du Musée des beaux-arts...

Et il y a deux ou trois cents ans, le rôle des poupées était plus d'enseigner que de distraire; en les habitant et en confectionnant leurs vêtements, les fillettes réalisaient leurs premiers travaux de mode...

Actuellement, les poupées sont l'objet d'une sorte de culte dans de nombreux pays. Aux Indes notamment, il est des endroits où l'on procède à des mariages entre poupées appartenant aux filles de familles riches...

La 11e exposition suisse d'agriculture, de sylviculture et d'horticulture, à Lucerne

Que ferait-on sans le pain, le lait, la viande et les fruits? Les deux tiers de la population du globe sont occupés dans l'agriculture que l'exposition de Lucerne (16 septembre au 11 octobre) présentera sous ses formes les plus diverses...

A côté de l'exposition permanente, des expositions temporaires auront lieu dans l'ordre suivant: 17 à 21 septembre: les chevaux; 18 et 19 septembre: les chiens; 25 à 28 septembre: les porcs, les chèvres, les moutons et le bétail de boucherie...

Une semaine internationale de tourisme pédestre, à Grindelwald

Le programme de cette manifestation, qui se déroulera du 11 au 18 septembre, comprend des excursions dans les environs, aux Gorges de la Lutschine, au glacier supérieur et inférieur, au First, à la Petite et à la Grande Scheidegg, et à la Schynigge-Platte...

Géographie suisse des Etats-Unis

La «Neue Zürcher Zeitung» a publié récemment une longue étude sur les noms géographiques américains et canadiens qui tirent leur origine de localités ou de familles suisses...

Il y a encore, aux Etats-Unis, trois Appenzel, deux Bâle, quatre Fribourg, quinze Lucerne, quatre Zurich. D'autres cités helvétiques ont leurs répliques aux USA.

On peut de nouveau visiter le Palais des Nations à Genève

A Genève, le service des visites du Palais des Nations a repris avec l'horaire suivant:

du lundi au vendredi: de 9h30 à 11h30 et de 14h30 à 17h30 le samedi: de 9h30 à 11h30 et de 14h30 à 16h30 les dimanches et jours fériés: de 10h30 à 11h30 et de 14h30 à 16h30

Les entrées au Château de Chillon

En dépit du mauvais temps qui règne durant le mois de juin, les visiteurs au Château de Chillon furent plus nombreux que durant le mois correspondant de l'année passée. Cela est-il le signe que le «passage» a néanmoins augmenté sur la route du Simplon? Ou que les hôtes, empêchés par la pluie de faire de longues promenades, se sont «rabaissés» sur Chillon? Il est certes difficile de le dire.

En juin dernier donc, les entrées le dimanche s'élevèrent à 6205 (4694 en 1953) et les entrées en semaine furent de 14 451 (13 770). Cela donne un total de 20 656 entrées en juin 1954 pour 18 464 entrées en juin 1953.

Dixième concours, dixième succès...

Plus de 1300 demandes de renseignements et plus de 50 inscriptions de 17 pays sont arrivées au Secrétariat du 10^e Concours international d'exécution musicale, qui aura lieu du 20 septembre au 3 octobre 1954 à Genève...

FACHLITERATUR

Der günstigste Angebotspreis in der Hotellerie

Theoretisch ist die Frage nach dem «günstigsten Angebotspreis» weitgehend abgeklärt, doch profitiert die Praxis noch viel zu wenig von diesen Erkenntnissen...

Dr. Georges Nold hat mit der in Verbindung mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr in Bern erschienenen Arbeit «Der günstigste Angebotspreis in der Saisonhotellerie» (Band 49 der Sammlung «Unternehmung und Betrieb», 88 Seiten Tabellen, 7 figurliche Darstellungen, kart. Fr. 8.-, Verlag Paul Haupt, Bern), ein Bindeglied zwischen theoretischer Erkenntnis und praktischer Auswertung geschaffen...

Dr. Hans Riesen: Kostenstruktur und Rechnungswesen der Schulen und Internate. Unternehmung und Betrieb, Band 43, Verlag Paul Haupt, Bern, 163 Seiten, Tabellen, Fr. 12.50.

Nahe verwandt mit dem Rechnungswesen der Hotels ist auch dasjenige der Internate. Das ist mit ein Grund, weshalb Dr. H. Riesen, der Mitarbeiter der Hotel-Treuhand-Gesellschaft, die Kostenstruktur und das Rechnungswesen der Internatschulen näher abzuklären unternahm...

Hinsichtlich des Rechnungswesens bringt der Verfasser eigene Vorschläge zur Einführung der modernen betriebswirtschaftlichen Erkenntnisse im Schulwesen. Vorerst ist es ein Normal-Kontenplan für Schulen und Internate, den er zur Diskussion stellt...

Besonderes Gewicht wird auf die Ausgestaltung einer sog. Betriebsabrechnung gelegt, welche allein genügend Einsicht in die Kosten der verschiedenen Betriebsstellen (Kostenstellen) gibt, wie sie für eine voll wirksame Kostenüberwachung nötig ist, und auch als Grundlage für die so wesentliche Kalkulation der Kosten der einzelnen Leistungen dient.

Es ist zu hoffen, dass dieses Werk der wirtschaftlichen Führung vor allem der für den internationalen Fremdenverkehr so wichtigen privaten Erziehungsanstalten von Nutzen sein wird.

Gute KÖCHIN gesucht

neben Patron per 15. November 1954. Deutsch und französisch sprechend und selbständig im Restaurationsbetrieb. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo sind sofort zu richten an C. Studer, Restaurant Métropole, Montreux, Tel. (021) 62307.

Auf Mitte Oktober wird eine

Kochlehrstelle

frei. Tüchtige und vielseitige Ausbildung in interessantem Betrieb wird zugesichert. Sich melden Hotel Bären, Ostermattgasse bei Bern, Telefon (031) 68 50 47.

Kellner

(Elsaesser), sprachkundig, erste Kraft, sucht Stelle in Basel. Eintritt sofort. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre E 8816 T an Publicitas, Thun.

Tea-room für Service

(ohne Mithilfe im Haushalt). Wir haben franz. Sprachkenntnisse. Bern oder Fribourg bevorzugt. Offerten unter Chiffre T R 2082 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Kaufmann

22 Jahre alt, sucht Stelle im Hotelfach (Portier-Portierhilfe), Sprachkenntnisse und Referenzen vorhanden. Zuschriften erbeten an Peter Steinkeller, Pörschach am Wörtersee, Kärnten (Österreich).

Gesucht

für sofort, evtl. nach Überekunft

Lingerie-Gouvernante

I. Lingere

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Alter, Photo und Angabe der Lohnansprüche gef. an Casino Berne

Zur gef. Notiznahme!

Inseratenaufträge beliebe man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Möbel-Pfister wird führend für Hotelmöblierungen

Die aus der schweizerischen Hotellerie telephonisch oder schriftlich eingehenden Aufträge mehren sich von Tag zu Tag. Die Hoteliers und die sie beratenden Architekten haben erkannt, dass die neuen, formschönen und zugleich praktisch ausgebauten Pfister-Hotelmöbel ganz gewaltige Qualitäts- und Preisvorteile in sich vereinigen.

Die grossen Vorteile der neuen Pfister-Hotelmöbel sind:

- 400 verschiedene Modelle, in vier Holzarten ausgeführt. Garantie, dass Sie diese während zehn Jahren im gleichen Genre kurzfristig ergänzen können. Hübsche, heimelige Formen, in Qualität und Innenausbau besonders gut und praktisch durchkonstruiert. Eigene Werkstätten für feine Bettwaren und Polstermöbel, erstklassiges Material und Fachspezialisten.

Jetzt haben Sie die Möglichkeit, mit kleinstem Aufwand an Zeit und Geld Ihre Hotelräume einladend und freundlich zu gestalten. - Ihre Gäste werden begeistert sein und sich

zu Hause fühlen. Auch für Ihr Unternehmen wird die Weiterempfehlung zur besten und billigsten Reklame. Referenzenliste zur Verfügung.



Das führende Vertrauenshaus für gediegene Hotelmöbel Zürich, Basel, Bern, St. Gallen, Lausanne, Genf, Bellinzona Fabrik Ausstellung in Suhr bei Aarau

Gutschein

Form for a coupon with fields for Name, Strasse, Nr., Ort, and Bedarf für.

Advertisement for Henkell Trocken featuring a portrait of a man and text: HENKELL TROCKEN Aus Deutschlands größter Sektkellerei GENERAL-IMPORTEUR E. BUSS A.-G. SISSACH TEL. (061) 7. 43. 44

Stellen-Anzeiger Nr. 36

Offene Stellen - Emplois vacants

Table with columns: Member categories (Erstmalige Insertion, etc.), Tarifs (5.-, 6.-, 6.50), and details of services provided.

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Demandés pour le 16 septembre femme de chambre et fille de cuisine. Placés à l'année. Offres avec copies de certificats, photo et âge à Hôtel Sergy, Genève. (1460)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes. Die Offerte nur nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf den Einsendungen mit Briefporto-Belastung für die Weiterleitung an den Stellendienst...

Jahresstellen

- 8462 Mädchen für Küche und Haus, nicht über 20jährig, Anfang Oktober, mittelgr. Hotel, Brienzersee.
8463 Haus-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Grindelwald.
8464 Allein- oder Köchin, sofort, mittelgr. Hotel, Nähe Luzern.
8465 Tüchtiger Commis de cuisine, 1. Oktober, Hotel 70 Betten, Bielersée.
8466 Saalpraktikantin oder Servierlehrtöchter, Restaurant, Neuenburg, 15. September, Restaurant, Neuenburg.
8474 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Genf.
8475 2 Serviertöchter, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
8481 Restaurantkassier-Warenkontrollant, Demi-Chef, sofort, Nachtionceiro, Ende November, Erstklasshotel, Basel.
8482 Restaurationschefs, Wirtschaftsgouvernante, 1. Oktober, Hotel 50 Betten, Ki. Aargau.
8483 Zimmermädchen, 20. September, mittelgr. Hotel, Basel.
8486 Küchenbursche oder -mädchen, 15. Sept., Bahnhofbuffet, Ki. Aargau.
8487 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Wengen.
8488 Sekretärin, sofort, Erstklasshotel, Wengen.
8489 Küchenbursche, Office-mädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Passantenhotel 100 Betten, Basel.
8492 Nachtportier, sofort, Zimmermädchen, 15. September, mittelgr. Hotel, Zürich.
8497 Alleinköch, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
8498 1. Commis de cuisine oder Chef de partie, evtl. auch tüchtig Alleinköch, 15. Sept., mittelgr. Hotel, Aarau.
8499 Bureaupraktikant, 1. November, Grossrestaurant, Basel.
8500 Engpassrestauranter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
8503 Zimmermädchen, Serviertöchter, nach Übereinkunft, mittel-grosses Hotel, Thunsee.

Wir suchen in Jahresstelle zuverlässige, junge Buffetköche mit französischen Kenntnissen und wenn möglich englischen Sprachkenntnissen für Buffetdienst, Telefonbedienung und gelegentlich auch Receptionsarbeiten. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche an Hotel Krone, Winterthur. (1457)

Stellengesuche - Demandes de places

Table with columns: Tarif, Schweiz, Ausland, and details of job offers including insertion fees and conditions.

Salle und Restaurant

Barman, tüchtig, sprachkundig, aus erstem Hause, sucht Stelle in Zürich, evtl. Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 729
Bar-Kellner, versiert, 39jährig, 4 Sprachen, sucht Stelle in Bar oder Konzertlokal für Winteraison. Offerten unter Chiffre 751
Saal-Engenkeller, 25jährig, sprachkundig, sucht Winter-saisonstelle Offerten an Walter Eger, Hotel Frelhof, Rapperswil (St. Gallen). (788)

Cuisine und Office

Anfangsköchin, 27jährig, sucht Platz in Pension in Genf. A. B. 42, post-restant Chambéry, Genève. (1449)
Casseroller, Küchenbursche sucht Stelle. Gute Referenzen zur Verfügung, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Post-restant 17, Grindelwald, oder unter Chiffre 762
Chefkoch, 42 Jahre, in allen Teilen versiert, Restaurant sucht Stelle auf 15. September, auch Aushilfe. Offerten an Karl von Allmen, Brasserie de l'Aigle, St. Imier, Tel. (039) 416 80. (781)
Chefköchin, Schweizerin, entremetskundig, tüchtig, zuverlässig und sparsam, mit guten Hotelzeugnissen, sucht Stelle in mittelgrosses Hotel. Zürich oder Zentralschweiz bevorzugt. Offerten an Chefköchin A. Z., postlagernd Küssnacht, Zürich. (781)
Chefköchin sucht Saison- oder Jahresstelle. Besitzt erstklassige Zeugnisse. Tächtig in Süßspeisen und Patisserie. Eintritt ab 15. November. Offerten unter Chiffre 764
Commis de cuisine, Deutscher, sucht Wintersaisonstelle in einem Haus auf ca. 20. Dezember. Davos bevorzugt. Offerten an Walter Bauer, Koch, Hotel Engel, Engelberg. (736)
Cuisinier, tüchtig und arbeitssam, sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Corsi, Haldenstrasse 39, Luzern, Tel. (041) 23181. (754)
Küchenchef, erfahrener, ruhiger und sicherer Fachmann, sucht Winterposten. Bevorzugt Zwei-Saison-Betrieb mit langer Sommeraison. Offerten unter Chiffre Z. 24341 Publicitas Lugano. (444)
Küchenbursche, 30 Jahre alt, Italiener, sucht Stelle für sofort oder nach Übereinkunft in Winteraison. Offerten an Gino Garini, Hotel Frelhof, Rapperswil. (759)
Küchenchef, 41jähr., Deutscher, led., 2 Jahre als solcher in der Schweiz tätig, mit wirtl. überdurchschn. Leistungen, erfahren in intern. und soign. Küche, absolut selbstsch. Arbeiter, sucht sich auf 1. Okt. oder später zu verändern. Nur Jahresstelle in gutem Hause. Angebote unter Chiffre 760
Patisserie, 23jährig, selbständiger, sucht Stelle, eventuelle Aushilfe. Offerten unter Chiffre 753
Patisserie, gelernter Konditor, Deutscher, mit 3jähriger Praxis (Restaurationsküche), nicht über 30jährig, Buffedame, Vorkenntnisse vorhanden. Eintritt Ende Sept. oder nach Übereinkunft. Edm. Zissler, Hotel Schynige Platte (B.O.). (756)

Etage und Lingerie

Gouvernante, langjährige, selbständige, sucht für die Winter-saison Stelle als Etagegouvernante oder sonst Vertrauensposten. Zeugnissen angehängt. Offerten unter Chiffre 768
Zimmermädchen, tüchtiges, ein selbständiges, sauberes Arbeiterin gewohnt, sprachkundig, sucht Stelle in mittelgrosses Hotel. Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten mit Verdienstabgaben unter Chiffre 763

Loge, Lift und Omnibus

Alein-, Nacht- oder Etageportier oder Tourant, fach- und sprachkundig, 45 Jahre, Saison oder Aushilfsstelle. Offerten an Hauptpostlagernd 120, St. Gallen. (765)
Alleinportier sucht Stelle für Winteraison mit guten Verdienstmöglichkeiten. Kammer Hans, Obergösgen (Solothurn), Tel. (062) 51757. (751)
Flagen- oder Alleinportier, fach- und sprachkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Frei ab 15. August. Offerten an K.A. He Gmeiner, Dufourstrasse 72, Zürich 8. (755)
Portier, erfahrener, sucht Stelle in Winteraison. Spricht deutsch und französisch. Lohnangaben erwünscht. Offerten unter Chiffre 748

Divers

Couple cherche place comme femme de chambre et portier d'étage. Parlat français, allemand et italien. Entree le 1er octobre ou à convenir. Préf. Suisse française. Offres sous chiffre 744
Mann, junger, intelligenter, mit guten Kenntnissen in allen Büroarbeiten. Geschick im Umgang mit Kunden, deutsch und französisch sprechend, sucht passende Stelle, vorzugsweise in Hotel. Offerten unter Chiffre P 5888 J an Publicitas, St. Imier. (447)
Nachtportier, Conduccieur, Concierge mit mehrjähriger Tätigkeit in Hotel, französisch, deutsch, italienisch, bester Referenzen, eigene Uniform, sucht Stelle in Bureau oder Loge. Offerten unter Chiffre B 7870 Y an Publicitas Bern. (446)

- 8667 Koch, ca. 25jährig, sofort, mittelgr. Hotel, Ki. Aargau.
8674 Zimmermädchen, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
8675 1. Commis de cuisine, Buffedame, Restauranttochter, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
8678 Entremetier, sofort, Hotel-Restaurant, Zürichsee.
8683 1. Küchenbursche, sofort, 2. Küchenbursche oder -mädchen, Oktober, mittelgr. Kurhaus, Ki. Appenzell.
8688 Nachtportier, Engenportier, Lingerie-mädchen, Office-mädchen, mittelgr. Hotel, Amdernmat.
8692 Sekretärin, sofort, mittelgr. Hotel, Amdernmat.
8693 Serviertöchter mit Saalpraktikum, 15. Sept., Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
8694 1. Commis de cuisine, sofort, Hotel-Restaurant, Ki. Luzern.
8704 Hausbursche, evtl. nur Aushilfe, sofort, Hotel-Restaurant, Ki. Solothurn.
8705 Commis de rang, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
8706 Koch, nicht über 30jährig, sofort oder n. Übereink., Gross-betrieb, Basel.
8707 2. Chef de cuisine, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Vierwaldstättersee.
8709 Buffetöchter oder Praktikantin, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
8710 Serviertöchter, Zimmer-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Olten.
8712 1. Commis de cuisine, Buffedame, Restauranttochter, sofort, Haus-Buffetöchter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ki. Solothurn
8715 Alleinköch, sofort, Hotel-Restaurant, Ki. Fribourg.
8716 Saaltochter, 15. September, Hotel 100 Betten, Lugano.
8718 Hausmädchen, Serviertöchter-Anfängerin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Interlaken.
8720 Jg. Patisserie-Office-mädchen, Buffetöchter, 15. September, Restaurant, Ostschweiz.
8723 Chef Gardemanger, Chef-Saucier, 2 Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Ki. Solothurn.
8727 Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Ki. Solothurn.

Stellen für Saisonschluss

- 8489 Restauranttochter, sofort, Berghotel 50 Betten, Zentralschw.
8625 Koch, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
8632 Sekretärin oder Jg. Sekretär, Zimmermädchen, sofort, Berghotel 50 Betten, Berner Oberland.
8666 Entremetier-Rotisseur-Saucier, sofort, mittelgr. Hotel, Ascona.
8669 Kellner, sofort, Hotel 80 Betten, Badolet, Ki. Aargau.
8703 Zimmermädchen, servieckundig, sofort, mittelgr. Hotel, Vierwaldstättersee.

Aushilfen

- 8486 Küchenchef oder Chef de partie, nach Übereinkunft, für ca. 1 Monat, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.
8510 Tüchtiger Alleinköch, sofort, für ca. drei Wochen, mittelgr. Hotel, Toboggan.
8682 Gouvernante, für ca. 1 Monat, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Baden.

Lehrstellen

- 8518 Kuchelehring, sofort, Restaurant, Basel.
8527 Kuchelehring oder Kuchelehrer, nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.

Direktionssekretärin

In Jahresstelle gesucht
Nur tüchtige Kraft mit Freude am Beruf. Korrespondenz Franz., Engl. und Deutsch. Eintritt 15. Sept. evtl. 1. Okt. 1954. Det. Offerten mit Zeugnis-kopien, Bild und Gehaltsanpr. an Dir. Grand Hotel, Montreux-Terriet.

Büro-Praktikant

Schreibmaschine, etwas Steno und Französisch-kenntnisse werden verlangt. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Photo sowie Gehaltsan-sprüchen sind zu richten an G. Straub, Muster-messe-Restaurants, Basel.

Restaurationsstöchter

Zur Führung unserer Vellinerstube suchen wir eine

Leiterin

Bewerberinnen müssen die romanische Sprache beherrschen, selbständig sein, gut präsentieren und sich über ausreichende Erfahrung im Restaurationsfach ausweisen können. Schriftliche Offerten mit Photo u. Zeugnisabschriften an ein Casino Berno.

Gesucht

per 15. September oder nach Übereinkunft

Chef de service

Buffedame
Serviertöchter
Kiosk-Verkäuferin

Offerten unter Chiffre G N 2043 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

zu baldigem Eintritt in Jahresstellen:
Buffedame
spechenk. für Buffet und Mithilfe im Bureau
Etagenportier
etwliche Kenntnisse in Fremdsprachen
Lingerie-mädchen
2 Küchenmädchen
2 Küchenmädchen
Restaurantstöchter sprechen.
Offerten sind zu richten unter Chiffre O S 2828 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BERGHAUS WASSERGRAT

(Gstaad) sucht für die kommende Wintersaison

2 Restaurationstöchter

mit englischen u. franz. Sprachkenntnissen, sowie

Kioskverkäuferin

Nur Bewerberinnen mit den nötigen Kenntnissen wollen Offerte einreichen.

Gesucht

für Saisonschluss

Küchenchef

evtl. auch für Sommeraison 1955. Hotel Eden, Luzern.

L'Hôtel d'Espagne, Ste-Croix (VD) cherche:

lingère
Fille de salle
Apprenti de cuisine

entrée le premier octobre.

Gesucht

für sofort, evtl. nach Übereinkunft

Buffet-Praktikantin

Küchenmädchen oder -bursche

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel du Parc Baden.

Chef de service

gesucht

für Ferienablösung.

Hotel Elite, Zürich.

Barmaid

tüchtige, selbständige Kraft, 39 Jahre alt, vier Sprachen sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle in nur erstklassigen Betrieb. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre B M 2997 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn!

Gesucht

in Erstklasshotel (90 Betten), Berner Oberland, mit langer Winter- und Sommeraison: bestausgewiesener

Küchenchef

Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B O 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meine bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Ich bringe Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch imillierten Fibler-Koffer nach Belieben öffnen, soliden u. praktisch imillierten Fibler-Koffer nach Belieben öffnen, soliden u. praktisch imillierten Fibler-Koffer nach Belieben öffnen...

ERSTKLASSHOTEL
sucht für kommende Wintersaison:

Küchenchef
(nur bestausgewiesener Fachmann)

Chef de partie
Commis de cuisine
Patissier

Offerten mit Photo und Lohnangaben an Park Hotel, Wengen (Bernser Oberland).

Gesucht
per sofort in erstklassige Dancingbar tüchtige, gutaussehende

Barmaid
Bar-Serviertochter
Barlehrtöchter

Gefl. Offerten unter Chiffre Z E 2974 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle, gewandte

Restaurationsstöchter

Französische und englische Sprachkenntnisse erwünscht. Im à-la-carte-Service ausgebildet. Sehr schöner Verdienst. Geringe Freizeit. Ausführliche Offerten mit Bild an Restaurant «Chez Fritz», Hotel Bahnhof, Buchs (St. G.), Tel. (085) 51377.

ERSTKLASS-STADTHOTEL
(Jahresbetrieb) benötigt

Chefs de partie
(Tournant-garde)

Eintritt nach Übereinkunft, evtl. sofort. Offerten an F. Ehrsam, Küchenchef, Hotel Bar au Lac, Zürich.

EXCELSIOR AROSA
Erstklasshotel mit 100 Betten sucht für Wintersaison

Saucier
Tournant (Aide de cuisine)
Angestellten-Köchin
Chef de rang

Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten an H. A. Sieber-Ott, Hotel Excelsior, Arosa.

Gesucht in Jahresstellen

Chef de service
I. Gouvernante
Commis de cuisine
Buffetdame
Restaurationsstöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüchen an Bahnhof Buffet SBB., Basel.

Grosshotel der Luxusategorie
(Sommer- und Winterbetrieb) sucht für kommende Wintersaison

II. Oberkellner

deutsch, französisch, englisch und wenn möglich italienisch sprechend. Anwärter auf diesen Posten müssen überdurchschnittliche organisatorische Fähigkeiten besitzen und in der Lage sein, einer grossen Brigade mit Takt und Festigkeit vorzustehen. Bei Eignung baldige Anstellungsmöglichkeit. Offerten mit vollständigen Unterlagen bitte unter Chiffre O. K. 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht
in erstklassiges und zentral gelegenes Hotel-Restaurant

Restaurationsstöchter

Eintritt sofort. Jahresstelle. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Stadthaus, Burgdorf, Telefon (034) 23655.

Wir suchen zu sofortigem Eintritt

Chef-Gardemanger
Fertigkeit in der Erstellung kalter Buffets und Hors-d'oeuvres, Vertretung des Küchenchefs,

Chef-Saucier
2 Commis de cuisine

Angebote mit Unterlagen an Hotel Bellevue-Palace, Bern.

Kursaal Arosa
sucht für kommende Wintersaison:

Barmaid für Aperitif-Bar
Barmaid für Schwemme
Bar-Praktikantin
Serviertöchter
Chasseurs
Portiers
Alleinköchin
Hilfsköchin
Office- und Küchenmädchen
Hausbursche
Heizer
Hausmädchen
Buffetdame
Buffetöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an die Direktion erbeten.

Gesucht
in Erstranghotel im Engadin

Aide de cuisine
Commis de cuisine
Büro-Praktikant
Conducteur, Etagenportier
Hilfsportier, Lift-Boy
Demi-Chef

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre H E 2040 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Wintersaison, Dezember bis Ostern, Berner Oberland:

Restaurationsstöchter
Servier- oder Saaltochter
Hilfsköchin
Buffetöchter oder Buffetdame

Offerten sind zu richten unter Chiffre B O 2022 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
von modern eingerichteten Hotel-Restaurant gut präsentierende, freundliche

Serviertöchter

evtl. Anfängerin, nicht unter 19 Jahren, die Freude an einem gepflegten Service hat. Jahresstelle. Eintritt auf Anfang Oktober. Handgeschriebene Offerten mit Bild unter Chiffre S A 2994 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel in Zürich, mit Restaurationsbetrieb, sucht per 1. November 1954

Küchenchef

mit überdurchschnittlichen organisatorischen Fähigkeiten, welcher in der Lage ist, mit Takt eine soignierte Küche zu führen. Alter von 25 Jahren an. Konditor und Lehrling vorhanden. Jahresstelle. Offerten mit Lohnangaben mit Kost und Logis unter Chiffre H R 2020 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
von Passanten-Hotel-Restaurant, Platz Basel:

Nachtportier
Etagenportier (ledig, sprachkundig)
Lingeriemädchen
Officemädchen

Eilofferten unter Chiffre PR 2041 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grossbetrieb im Tessin engagiert mit sofortigem Eintritt routinierte, zuverlässige

Gouvernante
Alleinköchin

per Ende September selbständige

Jahresstellen. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre T E 2031 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen: englisch sprechende

Saaltöchter
Hausmädchen
für Zimmerdienst.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Fille d'hôtelier, Suisse romande, 23 ans, parlant anglais, très bonnes connaissances d'allemand, école hôtelière (c.r.t.), cherche place dans un **bureau d'hôtel, réception, main-cour.** ou comme **aide du patron**

Libre de suite. Faire offres sous chiffre F H 2009 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Tüchtiges Wirtshepar, seriös und zuverlässig, sucht auf Oktober oder nach Übereinkunft

Kantine zu übernehmen

oder eine solche einzurichten. Offerten unter Chiffre W K 2010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zuverlässige

Sekretärin

Deutsch, Franz., Englisch, Spanisch und etwas Italienisch, Handelsdiplom, sucht sofort **Aushilfe**, evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre OFA 8861 R an Orelli Flüsil-Annoncen, Aarau.

Tüchtiger Koch
Aushilfsstelle

35 Jahre, sucht

Frei ab 1. Oktober bis 1. Dezember. Offerten unter Chiffre H 14480 Z an Publicitas, Zürich 1.

Je cherche une jeune fille comme

sommelière

connaisant bien les deux services. Faire offre avec certificats au Restaurant Straus, Neuchâtel. Tel. (039) 9 1093.

On cherche

apprentie fille de salle

Faire offres au Restaurant Straus, Neuchâtel.

Gesucht
für Wintersaison, tüchtiger

Alleinportier

deutsch und französ. sprechend. Saison Anfang Dezember bis Ostern. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Obersee, Arosa.

Patissier

sucht Stelle auf kommende Wintersaison. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten unter Chiffre P T 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Etagen-Gouvernante

sucht Winterengagement in gutes Haus. Gefl. Offerten unter Chiffre E S 2056 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Französische Schweiz:

Dipl. Masseuse und Bürokräft

(2 Deutsche, zurzeit in Graubünden beschäftigt) suchen passenden Wirkungskreis mit Möglichkeit zur Erweiterung der franz. Sprachkenntnisse. Kurbetrieb bevorzugt. Arbeiten im Haushalt können mitbernommen werden. Offerten unter Chiffre M B 2054 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de rang

Baselland oder St. Gallen bevorzugt. Offerten sind erbeten an Postfach 473, Basel 1.

Portier

mit eigener Uniform, Berufskennzeichen, gross, gut präsentierend, perfekt Deutsch und Französisch, sucht per sofort Jahresstelle, wenn möglich in Basel oder Umgebung. Offerten unter Chiffre P T 2070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MITGLIEDER!

Berücksichtigt bei **Buern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue.**

Hotel in Zürich mit Restaurant und Bar sucht per sofort, evtl. 1. Oktober:

I. Sekretär (mit Servicekennzeichen)
(Grill-Koch) für Restaurant
Entremetier
Restaurationsstöchter
Barkellner

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre H Z 2042 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Winter/Sommer-saison

Chauffeur-Conducteur

auf Luxuswagen, sprachkundig. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre C C 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

PTT-Telephonistin

deutsch, franz., englisch und ein wenig italienisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre O 5493 T an Publicitas, Thun.

Gesucht
für sofort in erstes Speiseraum, junger

Koch
oder
Köchin

neben Chef. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften an H. Neukomm, Fischerzunft, Schaffhausen.

Tüchtige Tochter, gut präsentierend, vier Sprachen, sucht Vertrauensposten als

Generalgouvernante
-Directrice

Erfahrung im Wareneinkauf, Buffet, Econamat und Service. Eintritt und Ansprüche nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G D 2037 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in grösseren, alkoholfreien Betrieb: tüchtiger

Koch
oder
Köchin

neben Chef. Offerten erbeten an: Alkoholfreies Restaurant Randsburg, Schaffhausen.

Büro-Praktikant

Luzern oder Bern bevorzugt. Wenn möglich Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B F 2093 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de rang

28 ans, suiv. le cours de catering-restaurant, cherche place samedi et dimanche à Lausanne ou environs. Ecrire à Ed. Kündig, 6 Av. Mont Pelerin, Vevey.

Junge, sprachkundig, im Service gut bewanderte

TOCHTER
sucht Stelle auf Anfang Okt. in grösser. Betrieb. Daselbst beide Stellen am gleichen Ort oder gleiches Hotel. Offerten sind zu richten unter Chiffre S M 2059 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerin, heisse Person, sucht für die Wintersaison selbständige Stelle als

Allein-Wäscherin-Glätzerin

in maschinell eingerichteten Betrieb. Perfekte Glätzerin für F.W. Eilofferten sind zu richten unter Chiffre W G 2060 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel mit alkoholfreiem Restaurant in Jahresstelle, verantwortungsbewusste, seriöse

Servier-Saaltöchter

mit guten Umgangsformen. Französisch- und Englischkenntnisse erwünscht. Gute fixe Entlohnung. Offerten mit Referenzen an Hotel Engeli, Basel.

27jähriger, tüchtiger

PATISSIER

mit vielseitiger Erfahrung in Erstklasshäusern des In- und Auslandes sucht gute Jahresstelle auf 15. Oktober oder später. Offerten an A. Schaufelberger, Grand Hotel Europe, Luzern.

Wir suchen
zum baldigen Eintritt in Jahresstellen

Buffetdame
Econamat-Gouvernante

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion Carlton-Elite-Hotel, Zürich.

BARMAID

tüchtige, selbständige Kraft, gut präsentierend und gut ausgewiesene, 4 Sprachen, sucht Winterengagement in erstklassigen Betrieb. Offerten unter Chiffre O T 2054 an die Hotel-Revue, Basel 2.

29jähriger Schweizer, 4 Hauptsprachen, sucht Jahres- oder Saisonstelle als

Telephonist-II. oder Nachtconciierge

Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre T L 2058 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Führendes franz. Restaurant in Genf
sucht auf 15. Oktober

Saucier-Rôtisseur

Vollständige Offerten an Restaurant Du Nord, 12, Grand Quai, Genf.

Gesucht
in Jahresstellen

Partie-Koch (Saucier)
Buffetöchter
oder **Buffetdame**
Haus- und Officetöchter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugnisabschriften an Bahnhofbuffet Solothurn BB, Postfach 899.

HOTEL IN ZÜRICH
(85 Betten) sucht

Nachtportier
sprachgewandt, selbständig, per 15. Sept. 1954

Tournant
für Etage und Loge. Eintritt nach Übereinkunft

Conciierge-Sekretär
ausbillweise, ab 23. Sept. 1954 für ca. 4 Wochen
Offerten unter Chiffre H Z 2052 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

Hotel Chesa Grischuna, Klosters, sucht
in Jahresstellen tüchtige, sprach- und korrespondenzkundige

Hotel-Sekretärin
Eintritt sofort. Jüngere, selbständige

Buffetöchter
Eintritt nach Übereinkunft. Jüngere, erfahrene

Lingere
(Glätzerin) mit guten Nähkennnissen. Tüchtiges

Allein-Zimmermädchen
sprachkundig.

Für Wintersaison jüngere, sprachkundige

Restaurationsstöchter
für gepflegten Service

Zimmermädchen
sprachkundig, jüngere

Buffetöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Photo an Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, Klosters

Englisch lernen! im Sprachkurs 21. Sept. bis 18. Dez. an der **Schweiz. Hotelfachschule Luzern**. Intensivster Unterricht, rasche Fortschritte. - Dazu Franz. für Vorgerückte. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

TÖNDURY'S WIDDER, ZÜRICH
Wädgurgasse 6, Telefon 273190, sucht per sofort tüchtigen und zuverlässigen

Aide de cuisine

Nicht vorzeitig zufrieden sein! Die unschädliche Zirkulan-Herbst-KUR langsam ausklingen lassen! Mindestens 2 Monate lang täglich 2 Esslöffel voll wohl-schmeckendes Kräuterheilmittel Zirkulan gegen: Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Wallungen, Kopfweg, Schwindelgefühle, nervöse Herz- und Wechseljahrsbeschwerden, Stauungen, Müdigkeit, Einschlafen der Gliedmassen. Das bekannte Heil- und Vorbeugungsmittel Zirkulan festigt in den langsam ausklingenden KUR-Weekenden den Gesundheitsgewinn und führt so zur **anzahlenden Besserung!** Literflasche Fr. 20.55 beim Apotheker und Drogerien.

Gesucht
für Wintersaison
Saal-Restorationstochter
Englisch und Französisch
Hilfsköchin
Officemädchen
Küchenbursche
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Alpina, Engelberg.

GESUCHT NACH DAVOS
für Wintersaison in Kleinhotel
Alleinköchin
Zimmermädchen
Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre D A 2002 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tunger steersamen Leuten
ist Gelegenheit geboten,
sich eine gute Existenz aufzubauen
durch Übernahme
oder Leitung
von

Strand-restaurant
an Hauptverkehrsstrasse
Erstklassige Küche Bedingung. Offerten unter Chiffre U. L. 2987 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELFACHMANN
Leiter eines bekannten Erstklass-Grossbetriebs
mit eigenem grossem Gästebereich und besten
Verbindungen im In- wie Ausland, sucht
neuen
Wirkungskreis
Anfragen erbeten unter Chiffre H. F. 2978 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort
KOCH
Jahresstelle bei angenehmer Arbeitszeit (täglich
9 Uhr Betriebschluss). Offerten mit Zeugniskopien
und Lohnansprüchen an Gfeller am Bären-
platz 21, Bern, Tel. (031) 29285.

Hoteller, seit vielen Jahren in Sommersgeschäft
der Westschweiz sucht für Wintersaison Stelle
als
OBBERKELLNER
Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch.
Beste Referenzen zur Verfügung. Offerten unter
Chiffre P. W. 81193 L an Publicitas Lausanne.

JEUNE CUISINIER CAPABLE
désirant apprendre le
service de salle
3 jours par semaine, est demandé. Hôtel Rest.
Au Domino, Rolle, Tél. (021) 78191.

Gesucht
für mittelgrosses, modernes Hotel mit Jahres-
betrieb fachkundiger
DIREKTOR
Offerten unter Chiffre GD. 2985 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht
Buchhalter-
Hotelsekretär
in grösseres Unternehmen auf dem Platz Zürich
zur Kaufm. Leitung mehrerer Restaurantbetriebe.
Bilanzsichere Bewerber, evtl. Inhaber des Fähig-
keitsausweises. Offerten mit Photo, Lebenslauf
und Zeugniskopien unter Chiffre OFA 2637 Z an
Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Belegung des Temperaments
Gegen die Schwäche der Nerven und bei Funktionsstörungen
eine KUR mit F O R T U S. So werden die Nerven bei Se-
xual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angeregt und
das Temperament wird belebt. Voll-Kur Fr. 26.-, Mittellur
10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker
und Drogisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1,
Tel. (051) 27507.

Gesucht
in alkoholf. Betrieb nach
Basel (Hotel-Restaurant), ver-
antwortungsbewusste
Köchin
die befähigt ist, mit einer
Hilfsköchin eine gut bürger-
liche Küche für ca. 20 Per-
sonen selbstständig zu führen.
Backkenntnisse erforderlich.
Offerten mit Referenzen und
Photo unter Chiffre A B 5897
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für unsere deutsche
Praktikantin
Stelle
in der franz. Schweiz, evtl.
Saisonstelle, zur Weiterbil-
dung und Erlernung der fran-
zösischen Sprache. Offerten
erbeten an: B. Huber, Hotel
Plaza, Zürich.

Gesucht
jüngerer tüchtiger
**Allein-
koch**
für Ausstellung in Zürich
vom 23. September bis 3. Ok-
tober 1954. Guter Lohn. Of-
feren unter Chiffre A K 2893
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge
gesetzten Alters, tüchtig und
zuverlässig, vier Hauptsprach-
en perfekt. Reception-
Kasse-Maintenance. Verdienst
Stelle wegen Schliessung des
Betriebs und sucht Jahres-
oder Saisonstelle. Beste
Zeugnisse. Offerten unter
Chiffre P. 41762 F. an Publi-
citas Freiburg.

Gesucht
tüchtige, seriöse
**Buffet-
dame**
30 bis 35 Jahre alt, erfahren
am Spießbuffet und Bier-
ausschank. Eintritt Anfang
September oder nach Über-
einkunft. Offerten mit Gehalts-
ansprüchen sind erbeten an
P. Derron, Zunft zur Wirthen,
Solkthurn.

Junges Ehepaar, versierte
Fachkräfte
**Portier-
Conducteur**
Sprachkenntnisse: Deutsch,
Englisch, Französisch, Ita-
lienisch, selbständige

Köchin
die grösseren Betrieb vor-
ziehen kann, sucht wegen
Saisonabschluss neuen, ge-
meinsamen Arbeitsplatz.
Jahresstelle bevorzugt. Auf
Anfang Dezember oder nach
Übereinkunft. Offerten unter
Chiffre V 42214 Lz an Publi-
citas Luzern.

Küchenchef
(52 Jahre), tüchtig, patisserie-
kundig, mit guten Zeugnissen
und Referenzen, sucht auf
Spätherbst Jahresstelle, wo
seine Frau ausfallweise mit-
arbeiten könnte. Angenehme
Arbeitsbedingungen werden
hohem Lohn vorgezogen
(kleine Wohnung angenehm).
Offerten unter Chiffre I Z 2986
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, initiativer, sprachkundiger Direktor
eines Sommersaisonbetriebes sucht Stelle für die
Wintersaison als
DIREKTOR, CHEF DE RECEPTION
oder **SEKRETÄR**
Offerten erbeten unter Chiffre D R 2038 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Caissier-comptable
Secrétaire-téléphoniste
demandés
par grand établissement médical d'altitude. Place
stable. Offres détaillées avec curriculum vitae,
photographie et copies de certificats sous chiffre
C S 2035 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
für sofort in Jahresstelle
**CHEF DE PARTIE-
ENTREMETIER**
Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Waldhaus
Dolder, Zürich.
Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre werden von
der Weiterbeförderung ausgeschlossen

SERIÖSES HOTELIER-EHEPAAR
mit langjähriger Praxis in Saison- und Jahresbe-
trieben, sucht
Direktionsposten
in Hotel für Wintersaison. Evtl. Ablösung.
Offerten unter Chiffre D. F. 2977 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht
junge, nette
Serviertochter
für Grill und Restaurant. Offerten mit Bild
und Zeugniskopien an Paul Egger, Cashier zur Traube,
Wynaau, Bern-Zürichstrasse, Tel. (063) 36024,
St. Gallen.

Direktor
von grossem Sommerbetrieb, sehr fachlich,
möchte sich fachlich veredeln. **Gesucht wird**
DIREKTION
für Saison- oder Jahresbetrieb im In- oder Aus-
land. Größ. Offerten unter Chiffre D R 2988 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Ausgebildete, junge Saaltochter findet An-
fangsstelle auf 1. Oktober in sehr gutem, klei-
nem Restaurant der Stadt Luzern als
Alleinserviertochter
Etwas Englisch und Französisch erwünscht.
Schriftliche Offerten an Postfach 362, Luzern.

GESUCHT
in Jahresstelle nach Basel
**I. Aide de cuisine-
Chef-Stellvertreter**
(nicht zu jung). Eintritt baldmöglichst. Offerten
unter Chiffre B S 2007 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle per 1. Oktober 1954: erfahrene
**Lingerie-Wäscherei-
Gouvernante**
Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, Aarau.

Hôtel Suisse, Fribourg, cherche
à partir du 15 septembre une
dame de buffet-caissière
de première force, bonne présentation, bon sa-
laire, place à l'année; et un
commis de cuisine
Faire offre avec copies de certificats et photo à
la direction.

Erfahrenes, bestausgewiesenes
HOTELIER-EHEPAAR
sucht per sofort oder nach Übereinkunft
PACHT oder GERANCE
von mittlerem Hotel-Restaurant. Jahres- oder Zwei-
saisonbetrieb bevorzugt. Offerten erbeten unter
Chiffre P G 2035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in allebekanntes Pasantenhotel am Vierwald-
stättersee, tüchtige
Köchin
Sehr guter Lohn. Geregelter Freizeit. Eintritt nach
Übereinkunft. Evtl. Jahresstelle. Offerten unter
Chiffre P K 2051 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort jüngerer
Koch
Buffetdame
Serviertochter
Offerten sind erbeten an Hotel Royal, Basel.

EXCELSIOR AROSA
Erstklasshotel mit 100 Betten sucht für Wintersaison
Sekretärin
perfekte Journalführerin
Etagen-Gouvernante
Stütze der Hausfrau
Chef de rang
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe er-
beten an H. A. Sieber-Ott, Hotel Excelsior, Arosa.

Gesucht
Küchenchef
(im Winter Alleinkoch) in Jahresstelle. Guter
Gehalt. Eintritt September. Offerten von nur best-
ausgewiesenen Kräften (Schweizer Bürger), nicht
über 35 Jahren, an H. Grauf, Hotel Adler, Erma-
tingen am Untere.

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurant-
betrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen
Fächern einsch. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Re-
ceptions- und Dolmetscherdienst, individueller Unterricht, Rasche
und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung, Jeden
Monat Neuaufnahmen, Auskunft und Prospekte durch
GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32

Gesucht
nach Übereinkunft in erstklassige Dancing-Bar
Barlehrtochter
für 6 Monate. Gelegenheit, das Mixen gründlich zu
erlernen. Jungere, seriöse Tochter mit guten Um-
gangsformen, welche schon im Saal oder Service
tätig waren, werden bevorzugt. Ausführliche Offerten
mit Bild gefl. unter Chiffre B L 2049 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. November in Erstklasshotel, Zürich
Etagen-Gouvernante
(nicht über 35 Jahre)
Offerten unter Chiffre E. G. 2975 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht
für die kommende Wintersaison
Küchenchef
junger Koch
Sekretärin
Serviertochter
Buffetburschen
Zimmermädchen
Handgeschriebene Offerten an Hotel-Restaurant-Bar Car-
manns, Arosa.

**Scheidegg-Hotels, Kleine Scheidegg, (Bern-
Oberland) suchen**
für Winter- und Sommersaison (Anfang Dezember bis
Ende April und Juni bis September):
Economat-Gouvernante
nur Schweizerin
jüngeren Entremetier
Communard
Saaltöchter sprachkundig
Tournaute für Saal und Restauration
Buffetochter
Hilfzimmermädchen
Officemädchen
Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnansprüchen an
Fritz von Almen, Kleine Scheidegg.

Wegen Übernahme eines eigenen Betriebes wird
als Nachfolger ein
Gerant
gesucht
für bestfundiertes Unternehmen, umfassend mo-
dernes Hotel, Gesellschaftssäle, Sitzungszim-
mer, Restaurant. Antritt 1. Januar 1955. Wir legen
Wert auf tüchtiges, erfahrenes Gerantepaar und
eruchen um ausführliche Offerten mit Ausweisen,
Referenzen, Photo, Angabe der Gehaltsansprüche
usw. bis spätestens 15. September 1954, an den
Präsidenten der Betriebskommission, Herrn Ro-
bert Graf, Lilienweg 10, Winterthur.
Verwaltung der Volkshaus-Genossenschaft, Win-
terthur.

Restaurant Waid, Zürich
sucht zum baldmöglichsten Eintritt: tüchtigen
Commis de cuisine
Hausbursche
Casserolier
Küchenmädchen
Jahresstellen. Offerten an K. Grau, Rest. Waid,
Ob. Waidstr. 145, Zürich 10/37.

Gutes Hotel in Genf
sucht in Jahresstellen: tüchtigen, zuverlässigen
Concierge
mit In- und Auslandspraxis
Conducteur
Chasseur-Telephonist
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und
Zeugniskopien unter Chiffre G E 2029 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Am 21. September beginnen die 3monatigen
(bis 18. Dez.) Kurse der Allg. Abteilung (Fremd-
kurs, Sprachkurs, Sekretärkurs) an der
Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Pro-
spekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 2551

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Howeg

Die Wirtschaftsaussichten werden in den Vereinigten Staaten von Amerika für den Rest des laufenden Jahres als gut bezeichnet. Trotz der vorhandenen grossen Lagern an landwirtschaftlichen Urprodukten glaubt man mehrheitlich nicht an wesentliche Preisrückgänge, aber auch nicht an einen Preisanstieg. Der Abbau der Lagerbestände ist zum Stillstand gekommen. Aber auch die optimistische Stimmung an der New-Yorker Börse widerspiegelt ein festes Vertrauen in die Wirtschaft. Die Transaktionen sollen nicht spekulativen, sondern zum weit überwiegenden Teil den Charakter von Kapitalanlagen haben.

Trotz des politischen Malaises, das durch die Ablehnung der EVG durch Frankreich entstanden ist, läuft in Europa die Wirtschaft auf vollen Touren. Allerdings ist ein verschärfter Konkurrenzkampf zwischen den Produzentländern und innerhalb derselben zwischen den einzelnen Produzenten unverkennbar. Die Einsicht, dass er sich nicht auf Kosten der Arbeitslöhne abspielen dürfe, ist aber offensichtlich vorhanden, und die Nachfrage seitens der Verbraucherschaft kann sich deshalb halten, ja sogar steigern.

Seitens der schweizerischen Uhrenindustrie ist als Folge der USA-Zollerhöhung ein einschneidender Bestellrückgang befürchtet worden. Die Panikstimmung scheint sich aber nicht im befürchteten Umfange zu rechtfertigen. Die Qualität der Schweizer Uhr und ihr guter Ruf sollen den entstehenden Verkaufspreis-Aufschlag weitgehend auffangen.

Zusammenfassend darf es als höchst erfreulich bezeichnet werden, dass der Gang der zivilen Wirtschaft vom Rückgang oder von der Verlangsamung der Rüstungen nicht zum Stocken gebracht worden ist. Obgleich nach dem Kalender das

Weinjahr

mit raschen Schritten seinem Ende zugeht, hat man in den Weinbaugebieten das Gefühl, dass die Ernte noch ordentlich weit entfernt sei. Der Reifezustand der Trauben ist im Vergleich zu einem Normaljahr immer noch um rund 14 Tage im Rückstand. Es ist deshalb nicht leicht, heute schon zuverlässige Prognosen über den Ausfall der 1954er Weinerte zu stellen. Gar viel hängt davon ab, ob wir doch noch einen schönen September erhalten und ob die Trauben bei der Lese trocken eingebracht werden können. Auf jeden Fall muss die Weinlese im Interesse der Qualität möglichst lange hinausgeschoben werden.

In der Schweiz stehen die Reben im allgemeinen schön. Wenn auch der Behang der Stöcke unterschiedlich ist, so erwartet man doch mengenmässig eine Mittelernte. Sofern der Herbst schön und trocken wird, so dürften die Bedenken bezüglich Qualität des

1954er wieder verstummen. Nicht so günstig wie bei der Produktion lässt sich die Situation beim Handel mit inländischen Weinen beurteilen. Es sind noch recht beachtliche Vorräte an Altweinen vorhanden, die eine nicht zu übersehende Belastung des Marktes bedeuten. Ob sich diese Tatsache in einer Preisabschwächung auswirken wird, bleibt angesichts der starken Position der Produzenten in Frage gestellt. Eher wird man wohl den Weg zur Sanierung auch weiterhin über das Mittel der Intervention (Übernahmeaktionen) suchen.

Aus Frankreich lauten die Berichte fast durchwegs dahin, dass mit hohen Erträgen gerechnet wird. Besonders im Süden und auch in Algerien erwartet man Grossernten. Aber auch im Burgund- und Beaujolaisgebiet werden die Erträge grösser sein als letztes Jahr. In den letztgenannten Gebieten, die für die Schweiz von besonderem Interesse sind, ist der Vorrat an guten Altweinen allerdings gering, weshalb es auch nicht verwunderlich, dass heute die Preise für exportfähige Qualitäten, nach einer vorübergehenden sommerlichen Abschwächung, nun wieder feste Tendenz aufweisen.

Nicht sehr übersichtlich ist die Lage in Spanien. Bekanntlich hat die spanische Regierung helfend eingreifen müssen, um den Weinabsatz zu fördern. Die getroffenen Massnahmen (Destillation grosser Mengen und aktive Exportförderung) haben zu einer fühlbaren Entlastung des Marktes geführt. Als Folge davon war ein leichter Preisanstieg zu verzeichnen, obschon eine Grossernte vor der Tür steht. Wenn es nach dem freien Spiel von Angebot und Nachfrage ginge, müssten die spanischen Neuweine billiger werden.

Günstige Berichte über den Stand der Reben liegen auch aus Italien vor. Dabei sind die südlichen Zonen gegenüber den norditalienischen Gebieten eher bevorzugt. Nach einem vorübergehenden Nachlassen haben sich die Preise wieder aufgehoben und sind heute stabil. Im Südtirol glauben zuverlässige Beobachter an eine mengenmässig gute Ernte, wogegen man sich zur Qualität noch sehr zurückhaltend äussert.

Kaffee

Wir haben in unserm letzten Bericht über den spekulativen Anteil an der sprunghaften Kaffeepreishausschreibung geschrieben. In den letzten Tagen ist nun bereits eine erste Reaktion eingetreten, die einerseits auf das Überspannen des Preisbogens zurückzuführen ist, andererseits aber vielleicht auch in einem gewissen Zusammenhang mit den politischen Wirren in Brasilien (Tod Präsident Vargas) zusammenhängt. In New York wurde Ende August Santoskaffee Type 4 mit 68 Cent per lb. notiert gegenüber 87 Cent an-

fangs August. Obschon dieses Tief noch um rund 4 bis 5 Cent über der Basis vor Jahresfrist liegt, scheint der Sturz durch seine Schwungkraft zu tief geraten zu sein. Ein Erholen auf einer den Verhältnissen zwischen Weltproduktion und -nachfrage entsprechenden Mittellinie ist wahrscheinlich. Wichtig ist, dass die unvernünftige *Hausse gebrochen* ist.

Olivenöl

Der Ausschuss für Rohwarenprobleme der FAO studiert ein internationales Abkommen über die Pro-

duktion und den Handel mit Olivenöl. Olivenöl wird fast nur in den Ländern um das Mittelmeer herum produziert und auch wieder zu 90% dort konsumiert. Die Ernteerträge sind grossen Schwankungen unterworfen, was entsprechende Preisunterschiede von einem Jahr zum andern mit sich bringt. Durch technische Rationalisierung des Anbaues einerseits und Schaffung von Einlagerungsmöglichkeiten für Ernteeüberschüsse andererseits soll eine Stabilisierung der Versorgung und der Preise herbeigeführt werden. Olivenöl ist ein wichtiger Faktor des landwirtschaftlichen Einkommens in Italien, Spanien, Griechenland, Tunis und Algerien.

Les vins français en Suisse

La Suisse est assez favorisée au point de vue des vins blancs dont certains sont excellents: l'Aigle, le Saint-Saphorin, le Twanner, le Johannisberg et beaucoup d'autres. Les vins rouges sont rares et peu corsés. On manifeste pour ceux-ci, une prédilection pour les vins rouges de certaines régions françaises, à l'exclusion des vins de Bordeaux.

La prédilection du Suisse le porte au Bourgogne, au Beaujolais, aux vins des Côtes-du-Rhône et de Châteauneuf-du-pape.

Certains de ces vins, pour ne pas dire tous, sont débités en pichet et du fait des droits de douane élevés qui frappent l'importation des vins en bouteilles qui seront peut-être un jour une garantie d'origine, les vins sont importés en fûts et ils sont mis en bouteilles en Suisse, au grand détriment des vins d'origine.

Il y a là un fait paradoxal, car ce sont les droits de douane très élevés sur les vins en bouteilles qui sont à l'origine de cette situation regrettable.

Le consommateur suisse a une préférence marquée pour les vins de Bourgogne, mais il lui est très difficile d'apprécier un vin d'un certain cru provenant d'un propriétaire déterminé dont il connaîtrait ou apprécierait certaines années de production qui cependant sont remarquables.

Les dégustateurs suisses exigent d'un vin qualifié Bourgogne une continuité de goût, de couleur et de caractère. Il doit de plus être corsé, c'est une habitude.

Cela a fait la fortune de négociants car le Suisse ne boirait jamais un Côte-de-Beaune, ni des Nuits provenant d'un certain producteur qu'il ignore, alors que la présentation d'un commerçant déterminé dont le nom est accolé sur la carte immédiatement à celle du vin, semble lui donner satisfaction.

On est étonné par la lecture de la carte des vins de certains établissements suisses de 1er ordre. On n'y trouve pas un seul cru en provenance de la propriété, mais des noms de maisons de commerce qui ont une annexe en Suisse et qui ont une tendance à habituer le consommateur à un goût déterminé au détriment de la qualité et de l'origine. D'ailleurs, le Suisse ne cherche pas à connaître la provenance d'un vin; il ignore, en général, ce

qu'est un Beaujolais, un Côte-du-Rhône ou un Châteauneuf-du-pape, de même qu'une Côte-de-Beaune ou de Nuits.

Les commerçants avisés lui ont faussé le goût à un tel point, que la dégustation de certaines bouteilles dans des établissements même de 1er ordre laisse le consommateur français absolument désespéré devant cette volonté concertée de flatter un goût au détriment de la nature et de la qualité d'un vin d'origine.

Des régions vinicoles ont été appelées à renforcer un vin de certaines années en vue de palier aux résultats d'une récolte déficitaire ou médiocre. Il s'agit là d'un mélange provenant des mêmes coupages et des mêmes régions.

Et cependant, le Suisse ne boirait jamais un Neuchâtel qui ne ferait pas l'étoile au moment où ce vin est versé toujours à 15 centimètres au-dessus du verre afin de produire une effervescence momentanée et ce même Suisse ignore certaines particularités du Beaujolais qui permettent de discerner au même moment, si le vin versé a des chances de provenir de la région indiquée.

En résumé, le Suisse ne boit pas le vin de Taittenpion ou de Duvaud. Il demande un cru, heureux encore quand la carte des vins de l'établissement ne mentionne pas une appellation fantaisiste ou ne comporte pas une fraude ou une tromperie.

Les cartes des vins des établissements Suisses présentent d'ailleurs, les crus d'une façon regrettable, ce qui n'est pas un encouragement pour la clientèle qui a souvent besoin d'être aidée du fait que le sommelier suisse ne connaît pas les vins de nos régions.

Nous croyons utile de donner quelques suggestions pouvant permettre de guider le dégustateur dans son choix des vins français.

Il doit d'abord examiner la carte des vins.

Il y a un intérêt certain à maintenir le classement des vins, tout au moins en ce qui concerne la Bourgogne qui comprend la Côte de Dijon, la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il faut laisser au Chalonais, au Maconnais et au Beaujolais, leur classement individuel.

Aah... Pommes frites!
willkommene Abwechslung leicht zu machen für alle erschwinglich

POMMES CHIPS * POMMES PAILLE * POMMES SOUFFLÉES

in SAIS gebacken ein Festessen!

SAIS
LE PARACHUTES
SUPERIOR
PRODUSSOEL

Traubenzeit!

Ein erfrischendes Dessert: **Crème Caramel DAWA**

in Coupen oder Diplomatenkapseln serviert, garniert mit Trauben-Beeren oder frischem Fruchtsalat. Ein wirklicher Genuss, dazu sehr vorteilhaft. Verlangen Sie mit Ihrer Bestellung Crème Caramel DAWA, Packungen zu 50 und 100 Beütel, das Spezialrezept.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 55021

APPAREILS DE GRANDES CUISINES

Maxim

Ce n'est pas sans raison que l'on trouve des appareils de grandes cuisines MAXIM installés depuis des années dans des hôtels, cliniques, hôpitaux, cantines etc.

Appareils appropriés et équipés selon vos désirs, depuis le potager spécialement conçu pour une cuisine soignée à la carte jusqu'aux grandes installations avec chaudières et friteuses à bascule.

Construction robuste et étudiée, forme moderne toujours basées sur les derniers progrès techniques.

Si vous envisagez une modernisation ou transformation de votre cuisine avec appareils électriques de cuisson, n'oubliez pas de demander un devis sans engagement à Maxim.

De notre programme de fabrication:

- Potagers de restaurant et d'hôtel exécution lourde.
- Friteuses-sauteuses et chaudières basculants.
- Four à cuire et à rôtir ou de pâtisserie.

Friteuses
Armoires chauffantes isolées ou à encastrer.
Boilers colonne ou horizontaux jusqu'à 6000 litres.
Appareils spéciaux.
Chauffe-bouillottes pour cliniques et hôpitaux.

Nous attendons votre visite avec plaisir au

COMPTOIR SUISSE DE LAUSANNE
HALLE 1 — STAND No. 33

FABRIQUES D'APPAREILS THERMO-ELECTRIQUES

La Bourgogne commence à Dijon et finit à Chagny et seuls les vins fournis par cette région sont des vins de Bourgogne.

Quant au Château-neuf-du-pape, c'est un vin qui n'appartient pas plus à la Provence qu'aux Côtes-du-Rhône. De même le Chablis ne doit pas figurer sous une autre appellation que la sienne propre, car par habitude on le fait rentrer dans la Bourgogne.

Kulinarischer Exkurs in vergangene Zeiten

Wir entnehmen diese amüsante Rückschau auf die kulinarischen Gewohnheiten zur Zeit der ersten Jahrzehnte unseres Bundesstaates dem «Oberländischen Volksblatt», das den Artikel auf Beginn der diesjährigen «Quinzaine Culinaire» in Interlaken veröffentlichte.

H.B. Wenn die Bundesväter von 1848, aber auch jene der Jahrhundertwende im Bundeshaus Einblick nehmen könnten in die Milliardenziffern heutiger Voranschläge und Staatsrechnungen oder in die nach Zehntausenden zählenden Personalbestände, würden sie wohl den Kopf schütteln über den Grössenwahn unserer Zeit. Wenn sie aber dann von ihren Nachfolgern zum Frühstück ins Wattenwyl-Haus oder zum alljährlich üblichen diplomatischen Dinner des Bundesrates eingeladen würden, könnten sie noch weniger begreifen, wohin eigentlich das viele Geld verschwindet. Die Einfachheit eines heutigen Menüs würde ihnen fast beleidigend erscheinen. Denn heutzutage gibt es eine Vorspeise, ein Hauptgericht und einen Nachschich – selbst am Diplomattendiner herrscht die Gepflogenheit einer vorzüglichen Kochkunst, aber keinerlei Luxus. Und die ausländischen Gäste billigen dies durchaus; auch bei ihnen gehören viktorianische Speisefolgen der Vergangenheit an. Wie aber war es denn bei uns in den Anfängen des Bundesstaates? Vor uns liegt das Menu des

Diplomatendiners vom 10. November 1866.

Schon damals fand es im Hotel Bellevue statt, das freilich noch keinen Palace-Titel trug. Es begann schlicht mit einem Bouillon, zu dem ein Madeira serviert wurde, worauf Soles à la Normande mit einer Yvonne folgten. Hierauf gab es ein erstes richtiges Fleisch, ein Ochsenfilet an Madairasauce, dann ein Pastetchen, zu dem nun ein Neuenburger aufgetragen wurde. Dann folgte ein erstes Geflügel, nämlich Schnepfen, dann ein Salm, begleitet von Johannisbeeren, dazu Erbschen, ein zweites Geflügel, nämlich Fasanen auf Jägerart, dann Brathähnchen mit einem Elsässer Weissen, worauf es endlich ernst wurde: Denn nun gab es Rehrücken mit Château-Lafite, Salate und Pommes frites, worauf der Champagner aufgetischt wurde. Jetzt folgten die Kirschtorte mit Glace, einige Süßigkeiten und ein Glas Port. Es war ein eher kleines Essen.

Der Bundesrat hatte schon einige Fortschritte gemacht, als er am 23. November 1882 dem scheidenden deutschen Gesandten

Generalleutnant von Roeder ein Abschiedessen

bot. General von Roeder war Bismarcks erster kaiserlicher Gesandter gewesen und hatte über ein Jahrzehnt hindurch in Bern gewirkt. Er war sehr beliebt und ein aufrichtiger Freund der Schweiz. Das Essen fand im Bernerhof statt, im gleichen Saal, der heute dem Finanzdepartement zu Konferenzen dient. Es begann mit belgischen Austern, denen eine Ochsenzahnsuppe folgte. Ein Mosel eröffnete das Fest, dann gab es ein Gläschen Madeira, und nun folgten Bergforellen blau, dann ein Stück Rehrücken mit einem guten Franzosen, hierauf Poularden, Lammkoteletten, dazwischen Strassburger Gänseleber, worauf gebratene Schnepfen folgten, Hors-d'œuvres-Salate und Spargeln in Mayonnaise. Damit war der Weg frei für Champagner, Glace, Torten und Obst...

Doch soll man nicht etwa glauben, die Bundesräte und ihre Gäste allein seien besondere Feinschmecker gewesen. Als die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft am 27. September 1859

auf dem Weissenstein tagte

– die Teilnehmerliste verzeichnete viele Pfarrerinnen, Armendirektoren, Fürsorge- und Schulinpektoren –, gab es Reissuppe mit Krebsen, Roastbeef im Saft mit Kartoffelstock, Erbsen mit gegrillten Frankfurter Würstchen, eine gespickte Fleischpastete, Hecht in Holländer Sauce und Poulet, dann Rehrücken à la chaussee und gebratene Ente, schliesslich gesalzene Zunge in Gelée und Krebse, endlich einen englischen Rum-Pudding und Birnenkompott. Und erst heisst es noch: Dessert.

Nun wollen wir aber auch einen Blick auf

die uns erhaltenen Rechnungen

werfen. An einem bundesrätlichen Essen im Bernerhof am 26. Januar 1876 waren 33 Gedecke, die mit 495 Fr. auf der Rechnung erscheinen, das Gedeck also zu 15 Fr. Nach dem heutigen Geldwert kann man diesen Betrag ohne weiteres vervierfachen, und dann kommt man auf eine Summe, die bei heutigen Einladungen des Bundesrates nicht einmal zur Hälfte erreicht wird. Dazu figurieren auf der Rechnung vier Flaschen Sherry mit 40 Fr., 43 Flaschen Wein zu insgesamt 413 Fr., fast also 10 Fr. die Flasche, ferner 25 Flaschen Sekt und sechs Flaschen Likör und andere Schnäpse. Die ganze Rechnung belief sich auf 1439 Fr., pro Person also auf über 43 Fr., nach dem heutigen Geldwert auf annähernd 150 bis 200 Fr. Da kann man nur sagen, dass es das ganz einfach nicht mehr gibt; das wäre sonst ein prächtiger Stoff für eine Debatte im Schosse der Finanzdelegation der Räte!

Eine andere Rechnung, vom 3. April 1878, «Note pour Tit. Bundesrats» vom Hotel Schweizerhof in Bern, dem damals noch schöne Alleeabäume Schatten spendeten, nennt ebenfalls das Gedeck zu 15 Fr. Es nahmen 22 Personen am Essen teil. Sie tranken vier Flaschen Südwien, 10 Flaschen Waadtländer, 6 Flaschen Neuenburger, 8 Flaschen Burgunder, 7 Fla-

Le dégustateur suisse doit porter son choix sur un vin d'une région déterminée, Beaujolais par exemple, en répudiant toute association d'un nom quel qu'il soit au cru, à moins qu'il ne s'agisse d'une mise en bouteilles à la propriété.

Il faut souhaiter au dégustateur suisse une meilleure compréhension des crus français dans son propre intérêt et dans celui des Grands Vins de France. Dr E. Plumon

schen Bordeaux, 12 Flaschen Champagner, 10 Flaschen Beune und nach dem Essen noch einmal 18 Flaschen Champagner sowie 15 Flaschen Bier. Pro Person wurde mindestens der Inhalt von drei Flaschen vertilgt.

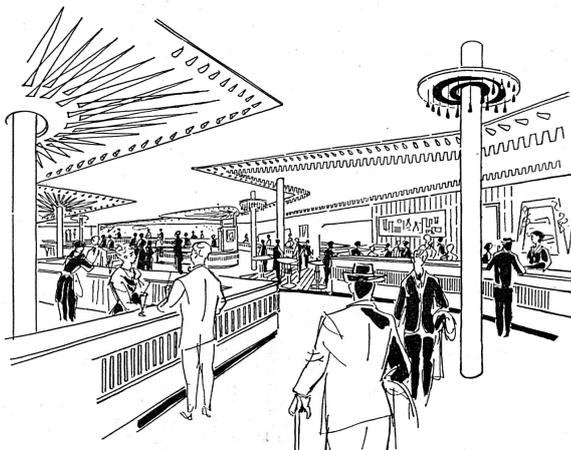
Noch feudaler ging es am 22. Mai 1877 im Bernerhof zu, als für 40 Gedecke 800 Fr. verrechnet wurden. Auf einer andern Rechnung finden wir ausserdem noch pro Person 4 Fr. verrechnet für Zigarren. Da dies selbst bei Importen einem Dutzend entsprach, darf wohl die ketzerische Ansicht geäussert werden, jemand habe sich noch einen kleinen Vorrat mitgenommen...

Ubrigens darf man nicht glauben, in den feinen Hotels jener Zeit, die wirklich in jeder Hinsicht erstklassig waren, seien die Preise bescheiden gewesen. Schon vor achtzig Jahren bezahlten unsere Bundes-

räte und Parlamentarier auf ihren Kommissionsreisen mit Leichtigkeit 10 Fr. Pensionspreis und Fr. 3.50 für eine Flasche Wein. Und auch das sind Zahlen, die weit über denen der Gegenwart liegen, wenn wir mit den Gehältern und dem Preisniveau im allgemeinen vergleichen. Vor uns liegt eine Rechnung für ein Mitglied des Bundesrates, das sich während des Baues der Gotthardlinie nach Airole begab und dort im Posthotel bei den Gebrüder Motta, deren erber Vater des nachmaligen Bundesrates war, abstieg. Für einen Morgen-Milchkaffee bezahlte unser bundesrätlicher Gast 2 Fr., für das Zimmer 4 Fr., für das Abendessen ebenfalls 4 Fr., für eine Zigarre 1 Fr., und mit Service und Fr. 2.20 für Gepäcktransport machte die ganze Rechnung für eine Nacht schliesslich Fr. 22.30.

Wir möchten indessen diese sprechenden Zeugnisse einer vergangenen Zeit, die noch nichts von «Iss dich schlank»-Parolen wusste, dafür aber eine richtige Badekur nicht verschmähte (die freilich auch keine Hundert zu sein pflegte), nicht mit nüchternen Rechnungen entzaubern, vielmehr das handgreifliche Menu wiedergeben, welches 1875 im einfachen Café du Nord in Bern einem freisinnigen Parteisein gilt: Krebsensuppe, Muscheln, Sole au gratin, Ochsenfilet, getrüffelte Schnepfen, Brathähnchen, Gänseleberpaste, Salate, Pudding à la Palmerston, Vanille-Glace, Wiener Torte, Früchte und Kleingebäck.

Die Stimmung muss ja versöhnlich gewesen sein, und wenn sich einer richtig an das Menu hielt, hatte er den Abend sicher am nächsten Tage noch nicht vergessen!



Echos du 35e Comptoir suisse

Les visiteurs du Comptoir suisse aiment, nous l'espérons, l'aventure. Car la Foire de Lausanne leur offrira cette année un voyage d'exploration. Nous ne voulons pas parler d'un pavillon attractif, mais tout simplement des nouvelles constructions, qui leur réservent des surprises, ou tout au moins, des étonnements. Nous n'en dirons pas davantage, laissant à ces futurs Christophe Colomb, Marco Polo et autres Vasco de Gama le plaisir de découvrir ces domaines inconnus!

Une attraction originale, «l'automatodrome»

Une fois encore – la tradition est une réalité à Beaulieu –, la Foire suisse de Lausanne offrira, en septembre, à ses visiteurs, une attraction totalement inconnue en Suisse: l'automatodrome. C'est un chef d'œuvre technique dû à l'ingénieur Hans Rossmäier, réussite qui lui imposa trois ans de recherches, d'études, de mises au point. C'est une reproduction parfaite du trafic intense que connaissons aujourd'hui tous les pays, le nôtre en particulier, puisque plus de 50000 véhicules à moteur roulent, quotidiennement en Suisse, sur nos chaussées.

L'automatodrome du Comptoir suisse, en son pavillon spécial, verra des files de voitures s'élançant, accélérer, freiner, repartir, se dépasser sans jamais provoquer d'accident! La maquette présente une surface de 300 m² environ. La chaussée, de 120 m de longueur, permettant à trois voitures de rouler de front, est coupée par un pont suspendu de 11 mètres de long. C'est une petite merveille d'architecture moderne. L'ensemble comporte encore deux lacs de 3 et de 7 mètres de diamètre – plans d'eau que parcouront des embarcations –, une cascade, des gorges abruptes. En bref, un paysage vivant, splendiblement animé.

Mais quel est donc l'invisible et mystérieux animateur de cet automatodrome? Les files de voitures sont dirigées depuis un tableau de commande. Elles répondent aux injonctions des lois de l'électricité et du magnétisme. Cette composition de haute technique, dont la vision est surprenante, possède ses artères et ses veines, que représentent 6,5 km de câbles. Quant au fonctionnement général de cet extraordinaire appareillage, unique en son genre, il dépend d'une série d'interrupteurs, de lampes, de régulateurs, d'électro-aimants et d'aimants.

Notons que sous ses divers aspects encore, non moins attachants et instructifs, l'automatodrome mettra en valeur les mystères du chemin de fer monorail, soit les liaisons ferroviaires rapides par train rail-guide, à deux roues potées et quatre poulies de guidage, selon le brevet de l'ingénieur Heiner Kuch. La vitesse de ce train peut atteindre 300 km-h., en un roulement sans secousse. Ne sera-ce pas le concurrent futur du trafic aérien? Les applications de cette création fascineront les visiteurs.

Ce pavillon attractif est complété par une documentation précieuse et captivante, consacrée aux vastes problèmes routiers de notre époque et re-

gardant la Suisse. Citons le projet français de la route «Suisse-Océan», artère commerciale et touristique qui reliera la Suisse à l'Atlantique Nord, au port de La Rochelle-Pallice, dont la rade est bordée par les îles de Ré et d'Oléron, entre Nantes et Bordeaux. Cette route traversera dix-sept départements. Ce pavillon de l'automatodrome précisera également les détails de la future grande transversale routière suisse Est-Ouest, de St-Gall à Genève, englobant dans son tracé l'autoroute Lausanne-Genève, dont l'Etat de Vaud étudie actuellement tous les aspects techniques.

Jardins de septembre

Bien des gens estiment que les jardins du Comptoir Suisse sont l'un de ses plus grands attraits. Qu'ils se réjouissent! Grâce à la disparition du Relais du Tourisme, transporté au Plein-Air, et du bâtiment provisoire abritant jusqu'ici notre hôte étranger, les parterres de la Foire de Lausanne ont presque doublé leur superficie. Un grand bassin, des jets d'eau donneront à nos visiteurs fatigués la fraîcheur dont ils auront besoin. Au terme d'une journée de visite passablement épuisante, quelle douceur il y aura à se reposer quelques instants au bord de ce «parterre d'eau», en se laissant envahir par le charme d'un coucher de soleil de septembre...

Sortilèges de l'Inde à la Foire de Lausanne

L'hôte d'honneur du Comptoir suisse 1954 sera l'Inde. Quels rêves ce nom ne fait-il pas surgir: l'Inde fabuleuse, celle des maharajahs, des éléphants, de la chasse au tigre, des guerriers bruns et barbues, enturbannés de couleurs rutilantes, celle aussi des fleurs de lotus, des temples se reflétant dans le miroir d'un étang... Mais c'est l'Inde moderne que nous verrons révéler des richesses que nous ne soupçonnons même pas. Espérons tout de même qu'un reflet de l'Inde de nos imaginations se matérialisera, sous la forme de ces jeunes femmes, gracieuses et nobles dans leurs saris chatoyants, marquées au front du signe de Civa, descendantes énigmatiques d'une civilisation millénaire.

Et les dégustations?

Il faudra cet automne que les visiteurs du Comptoir Suisse décident leurs maris à les emmener à la Halle des Dégustations! Loin de nous l'idée de pousser qui ce soit à la consommation, mais la halle présentera un aspect totalement différent des années précédentes, et il sera très intéressant de la voir, même si l'on ne désire pas s'y arrêter. De nouveaux locaux, conçus, selon une décoration d'ensemble, dans une harmonie de couleurs délicatement composée, accueilleront les visiteurs qui retrouveront leurs stands favoris, rajouins, rehausés, comme d'habitude, de «pin-ups» brunes ou blondes. Là, Mesdames, retirez-vous, ou alors, après les avoir bien ouverts, fermez les yeux. Pour une fois...

Standbesprechungen A travers les stands

H. Oberländer & Cie., Apparatebau «Fritout», Romanshorn Halle 1, Stand 18

Diese erste schweizerische Apparatebaufirma, die sich auf die Konstruktion von Backapparaten spezialisiert hat, zeigt ihre neuen «Fritout»-Modelle. Ausser dem Modell K mit runder Ölfanne und der ausserhalb des Backbereichs angebrachten Heizung, die einen wesentlichen Schritt in der Entwicklung der Friteusen darstellt, bleiben die andern Modelle innerhalb ihrer bewährten Konstruktion. Das raumparende Kleinmodell A, das Doppelmodell D mit zwei Ölpfannen und zwei unabhängig voneinander arbeitenden Heizungen, haben sich seit Jahren bewährt. Die Ölpfannen sind bei diesen Modellen etwas breiter, so dass neben andern kleineren rationellen Verbesserungen die Fritout-Backapparate heute einen wirklich hohen Standard schweizerischer Konstruktion und Qualitätsarbeit darstellen. Das Modell K wird besonders von Konditoreien begrüsst, während die Modelle A und D je nach der Grösse der Betriebe, die zweckmässigsten Backapparate für Hotels, Restaurants, Spitäler und Grossküchen darstellen. – Die Hausfrau wird mit dem grössten Interesse den Demonstrationen des Fritout-Ménage folgen, der auf Grund der langjährigen Erfahrung im Bau von Grossfriteusen zur Rationalisierung der Haushaltküche konstruiert wurde.

Maxim S. A., Aarau Halle 1 stand n° 33

Comme chaque année, en plus de ses appareils ménagers bien connus, cette maison expose quelques appareils électriques de grandes cuisines. Grâce à son expérience, cette maison livre aujourd'hui des appareils dont la construction et la forme étudiées jusque dans les moindres détails font honneur à notre industrie suisse. Vous pourrez admirer:

1 potager électrique d'hôtel avec 6 plaques carrées et 2 plaques rondes, dont une ultrarapide avec limiteur de température et réglage fin à 6 positions, 2 grands fours et armoire chauffante.

1 potager électrique de restaurant avec 4 plaques carrées et 2 plaques rondes, 1 grand et 1 petit four.

Ces deux potagers sont d'une présentation impeccable avec leurs différentes parties en acier inoxydable ou émaillées ivores et doivent faire envie à bien des chefs.

1 four mural comprenant 1 chaudron et 1 frigiteuse-sauteuse à bascule avec volant à main complète heureusement une installation importante tout en permettant la décentralisation des appareils et en assurant un travail plus rationnel.

1 four électrique à cuire et à rôtir à 2 bouches de cuisson plait particulièrement par sa forme élégante. Des lampes de contrôle facilitent le travail de sorte que cela doit être un vrai plaisir de travailler avec de tels appareils.

Une visite à ce stand s'impose donc, vous ne la regretterez pas.

Usines Sursee SA., Sursee Halle 1, Stand 42

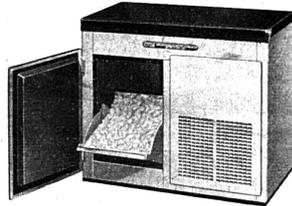
Cette année encore, les USINES SURSEE SA. exposent au Comptoir suisse leurs appareils de cuisson et de chauffage.

Soucieuses de satisfaire leur clientèle, elles s'efforcent d'unir la qualité et la robustesse en des appareils de grande cuisine pratiques et de belle apparence, fonctionnant à l'électricité, au gaz, au bois-charbon ou combinés. Il faut noter entre autres la cuisinière de restauration à gaz de toute nouvelle construction, sans rampe, avec robinets encastrés et cadre en acier inoxydable plus large qu'auparavant, les friteuses à gaz et électriques à bassin rond, les fourneaux à gaz de pension à 2 et 3 champs, les cuisiniers combinés de restauration.

Une visite au stand permettra à l'intéressé de se renseigner plus exactement sur les appareils.

Frigidaire zeigt Neues am Comptoir Halle 1, Stand 10

Nebst den alljährlich ausgestellten, mit den sich wandelnden Bedürfnissen stets Schritt haltenden Frigidaire-Kühlapparaten für gewerbliche Zwecke, zeigt Frigidaire dieses Jahr am Comptoir seinen neuen Eiswürfelautomaten im Betrieb. Seine Arbeitsweise ist etwa folgende: Ständig über eine Gefrierplatte fließendes Wasser wird gefroren. Sobald die so entstehende Eisplatte die gewünschte Dicke (10–20 mm, einstellbar) erreicht hat, wird automatisch der Wasserkompressor arbeitet während dieser Zeit als Wärmepumpe. Die losgelöste Eisplatte gleitet nun auf ein elektrisch geheiztes Drahtnetz und wird so infolge ihrer eigenen Schwere in gleichmässige Würfel aufgeteilt. Die automatische Steuerung schaltet zu gegebener Zeit den Wasserumlauf wieder ein, die Heissgaszufuhr aus, und der ganze Vorgang wiederholt sich, bis der Vorratsbehälter gefüllt ist (Inhalt rund 45 kg). Hier werden die Eiswürfel bei etwa 0° C, ohne zu tauen oder zusammenzufrieren, schiffbereit gelagert. Bei Entnahme von Eiswürfeln schaltet der



BALÜ

BAUMANN-LÜFTUNGEN

Lüftungsanlagen für Restaurants, Säle
Sitzungszimmer, WC, Klimaanlage
Entnebelungsanlagen für Küchen

ARNOLD BAUMANN AG.
LUFTECHNISCHE ANLAGEN
THUN · BERN · LAUSANNE

Thun Tel. 033 / 223 76 Florastraße 2
Bern Tel. 031 / 255 35 Freiburgstraße 111
Lausanne Tel. 021 / 2223 76 5, rue Centrale



DUR · O · BOR

Das randverstärkte,
strapazierfähige Glas, das sogar
dem Stossbetrieb standhält.

Häufig verraten auch Ihnen Scherben im Abfall-
kübel das grosse Gläsersterben, das Ihr Unkosten-
konto belastet. Diesem Umstand können Sie abhel-
fen, indem Sie mehr DUR-O-BOR-Gläser verwenden.

DUR-O-BOR-Gläser gibt es in vielen Formen und
Grössen für alle Verwendungszwecke. Sie sind
preiswert und in allen guten Fachgeschäften er-
hältlich; verlangen Sie aber ausdrücklich das echte
DUR-O-BOR mit der blauen Etikette.

DUR-O-BOR-Gläser sind in allen gebräuchlichen Formen und Grössen erhältlich!

*Für unsere General-Vertretung in Bern
suchen wir*

MITARBEITER

für den Lebensversicherungs-Aussendienst zur Pflege der bestehenden
Kundschaft sowie zur Neuerung.
Bewerber mit tadellosem Leumund, die in ihre Leistungsfähigkeit Ver-
trauen haben und Energie und Arbeitsfreude besitzen, werden gründlich in
ihre neue Aufgabe eingeführt und erhalten auch nachher dauernde Unter-
stützung in ihrer Arbeit.
Feste Bezüge und zusätzliche Leistungsvergütungen sowie Aufnahme in
die Fürsorge-Einrichtung unseres Aussendienstes.
Handschriftliche Anmeldungen mit lückenloser Darstellung des Lebens-
laufes, Photo und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion der
P A T R I A, Schweizerische Lebensversicherungs-Gesellschaft auf Gegen-
seitigkeit, Steinenberg 1, Basel.

PASSANTENHOTEL IM TOGGENBURG SUCHT

Restaurationsstochter

mit guten Fach- und Sprachkenntnissen, in Jahresstelle. — Eintritt
nach Übereinkunft. — Offerten mit Bild sind zu richten an Familie
P. Erb, Hotel Krone, Lichtensteig (Toggenburg).

ON CHERCHE

COUPLE

hautement qualifié, pour exploitation de l'Hôtel de Fribourg, sous forme de
hôtel garni de 55 lits. Entrée à convenir dès février 1955. Faire offres avec réfé-
rences, curriculum vitae, offre de location à Weck, Esby & Cie S.A., Régie Agence
Immobilière, 16, rue St-Pierre, Fribourg. Téléphone (037) 2 83 41.

Hoteldirektor

für neues Hotel in Mittelmeerland
gesucht

Angebote an Socopo S. A., Genève.

On cherche
pour entrée à convenir,
places à l'année:
garçon d'office
jeune homme sérieux
**casserolier-
argentier**
connaissant l'entretien de
l'argenterie
filles de cuisine

Faire offres avec copies de
certificats, photo et présen-
tations à case postale 10276,
La Chaux-de-Fonds.

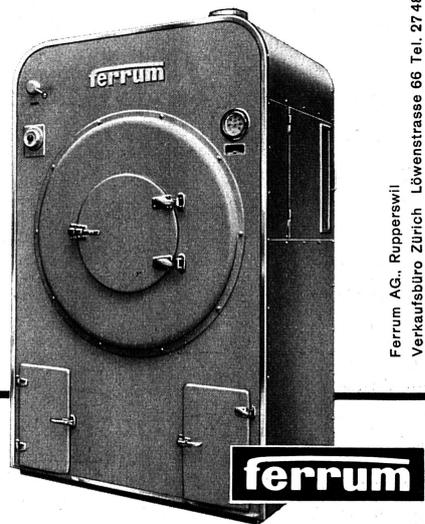
Gesucht
auf ca. Ende Sept. 1954 in Jahresstellen nach Luzern:
KOCH-PRAKTIKANT
(muss gelernter Paissier sein). Es kommt nur
eine jüngere Kraft in Frage, die sich mindestens
für ein Jahr verpflichtet.
KELLNER
für Dancinbetrieb (ehrlieh und pflichtbewusst)
GESCHIRRWÄSCHER
für Hobartmaschine
CASSEROLIER
HAUSBURSCHEN (muss auch Geschirr-
wäscher und Casserolier ablesen).
Offerten mit Lohnansprüchen und Photo unter Chiffre
C 42334 Lz an Publicitas Luzern.

Was für eine Trocken-Anlage braucht Ihre Wäscherei ?

Vielleicht ist für Ihren Betrieb ein Kullissen-
Trockenapparat zweckmässiger als die soge-
nannte Raumtröckne. Wenn Sie jedoch be-
sonders knapp an Raum sind, dann empfehlen
wir einen Trocken-Tumbler. Er ist für Klein-
und Leibwäsche besonders geeignet, weil
seine Beschickung schnell und einfach vor
sich geht.

Wenn Sie eine Wäscherei einrichten oder
für den bestehenden Betrieb eine leistungs-
fähigere Trocken-Anlage brauchen, dann
bitte lassen Sie sich von uns unverbindlich
beraten. Seit 25 Jahren bauen wir als Spezia-
lität Wäschereimaschinen und Trocknungs-
Anlagen und sind bis heute dasjenige
Schweizer Unternehmen, das sämtliche für
Grosswäschereien notwendigen Maschinen-
Anlagen im eigenen Werk herstellt.

Wir bauen Trockenmaschinen und -Anlagen
aller drei Grundsysteme. Als Beispiel zeigen
wir Ihnen hier den Trocken-Tumbler Trium-
phator mit einer Stundenleistung von 50 kg
Trockenwäsche in patentierter Ausführung
mit automatischer Flaum-Abscheidung.



Ferrum AG., Rapperswil
Verkaufsbüro Zürich Löwenstrasse 66 Tel. 27 48 87

Etwas vollkommen

Neues für Geschirr-
waschmaschinen

RELAVIT

Geschirr-
waschmittel

Relavit schont Geschirr und Besteck, verleiht
ihm wunderbaren Glanz und ist sparsam im Ge-
brauch. Relavit verhütet Kalkbildung und ver-
stopfte Düsen. Zahlreiche Grossbetriebe ver-
wenden Relavit und bestätigen durch spontane
Zeugnisse ihre Zufriedenheit. Verlangen Sie be-
musterte Offerte.

Van Baerle & Cie., AG. Münchenstein Chem.- und Seifenfabrik
Tel. (061) 9 05 44



ASTRA

rend un bon repas encore meilleur!

Apparat automatisch ein, um den Vorrat zu ergänzen. Es sind zwei Typen erhältlich. Der eine fabriziert täglich rund 6000 normalgrosse Eiswürfel, der andere rund 20 000 Miniatur-Würfelchen. Diese Apparate sind mit dem bekannten Frigidaire-«Sparwatt»-Rotationskompressor ausgerüstet.

Applications électriques S.A., Genf und Zürich, Halle 1, Stand 10.

«Egro»-Kaffeemaschinen am Comptoir Halle 4, Stand 454

Wer in der Zeit vom 11.-26. September in Lausanne das Comptoir besucht, darf nicht verfehlen, in der Halle 4 den Stand der Egloff & Cie. AG., Niederrohrdorf, zu besuchen, der seinen Standort durch herrliche Kaffeedüfte verrät. Dort winkt eine Tasse, gefüllt je nach Wunsch mit Café noir, Café crème oder Crema di caffè. Ferner wird es sich lohnen, den verschiedenen Modellen der «Egro»-Kaffeemaschinen, vor allem der neuen Express-Armatur, seine Aufmerksamkeit zu schenken.

Au Comptoir de Lausanne (11 à 26 septembre), vous pourrez voir au Stand n° 454 (halle 4) à côté d'autres modèles, une nouveauté extrêmement intéressante: une machine à café avec dispositif express à piston.

Le dispositif express à piston peut s'adapter à toutes les installations «Egro» (anciennes ou nouvelles). Grâce à la supériorité de la technique suisse, nous sommes à même de mettre à votre disposition une machine permettant de servir le café à la mode italienne avec moins de peine et en moins de temps.

Realco S.A., Lausanne Halle 17, Stand 1703

Das Ziel eines gewissenhaften Restaurateurs von gutem Ruf ist die Zufriedenstellung seiner Kundschaft. Ein guter Kaffee schaff und erhält eine zufriedene Kundschaft. Aus diesem Grund zögert kein avisiertes Restaurateur, sich von den Kaffeemaschinen die allerbeste anzuschaffen.

GAGGIA verfolgt unermüdllich ihre Nachforschungen und Bemühungen, um dem ihr von ihrer Kundschaft anerkannten Vertrauen auch weiterhin würdig zu bleiben. Die oft nachgeahmte Kaffeemaschine GAGGIA bleibt unvergleichlich in ihrer Qualität und unerreicht in der Organisation ihres Kundendienstes für Garantiearbeiten und Reparaturen.

Als Aussteller des Comptoir suisse in Lausanne wird es uns ein Vergnügen sein, Ihnen unverbindlich die Vorzüge unserer Kaffeemaschinen zu erläutern. Unsere Modelle sind für alle Betriebe abgestuft, und Sie werden an unserm Stand das für Sie geeignete und zu einem vollen Erfolg verhelfende Modell finden.

du Pillon-Montreux, reliant la Suisse centrale à l'Oberland bernois et au Léman en touchant trois des centres touristiques les plus importants de Suisse.

La seconde, appelée «ligne des Alpes» est nouvelle. Elle part également de Lucerne, atteint Andermatt par les célèbres gorges des Schöllenen, sur la route du Gothard, franchit les cols de la Furka et du Grimsel, en côtoyant le glacier du Rhône et se termine à Interlaken, au pied de la Jungfrau.

Ces services répondent aux exigences du grand tourisme international. Les autocars - de couleur jaune et frappés du disque postal, comme il le sont en Suisse - que l'on reconnaît de loin aux trois toits claires de leur klaxon, sont accompagnés d'une hôteesse qui est aux petits soins pour les voyageurs, les renseignements sur les détails du parcours, les hôtels, les horaires, etc. De plus, ce qui est vivement apprécié des voyageurs, les autocars vont les chercher le matin dans leurs hôtels, et le soir, les y conduisent.

Plusieurs lignes Europabus aboutissent en Suisse. C'est le cas notamment pour la ligne Anvers-Bruxelles-Luxemburg-Bâle, passant par Gerardmer et la partie la plus intéressante des Vosges. Elle assure la correspondance avec une autre ligne d'autocar venant de Londres et Ostende. Citons également les lignes Francfort-Stuttgart-Bâle et Baden-Baden-Bâle, et surtout, les lignes aboutissant à Genève et qui font de cette ville un important centre touristique: Strasbourg-Besançon-Genève, Nice-Genève, par les routes les plus variées, etc.

L'Europabus dispose dans le monde entier d'une organisation commerciale qui en fait un auxiliaire précieux des agences de voyages et du tourisme. Un bureau central sera prochainement créé en Europe, tandis qu'un bureau Europabus fonctionne d'ores et déjà depuis quelques mois à New York.

Obst und Gemüse der Woche

Tomaten, Karotten, Artischocken Frühapfel, Frühbirnen

Büchlein in ganz neuerartiger Weise jedem Laien eine zuverlässige Auskunft, wie Pannen und sonstigen Wagenstörungen auf die Spur zu kommen ist. Gute Dienste leisten ferner: das Verzeichnis von über 200 Alpenpässen, die Fahrordnungen im Ausland, Distanzangaben und Zündkerzenvergleichstabellen sowie ein Fachwörterverzeichnis in fremden Sprachen, die Übersetzung häufig gebrauchter Redewendungen in fünf Sprachen. Wirklich ein willkommenes Vademecum, das jeder Automobilist griffbereit mit sich führen wird.

Zwilling-Kalender für das Jahr 1955. Herausgegeben von Pr. Dr. Adolf Maurer. Preis Fr. 1.50. Druck und Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel.

Vor uns liegt der Zwilling-Kalender 1955 in seinem schönen, würdigen Gewand. Das Geheimnis dieses so beliebten Kalenders ist, dass hier ein Kreis evangelischer Männer, die etwas bedeuten im Leben der Welt und im Leben der Kirche, es als ihre ganz besondere Aufgabe ansehen, für die evangelischen Familien der Schweiz Jahr für Jahr dieses Buch zu schaffen. Diese Männer sind Emil Brunner und Eduard Thurneysen, Walter Lüthi und Oskar Farner; das sind merkwürdig einfach und darum so packend schreibende Schweizer Erzähler; und da ist vor allem er, der geistige Architekt dieses Kalenders, der Pfarrer und Dichter Adolf Maurer. Wie Maurer Bild und Wort dieses Kalenders, seines Kalenders, ineinanderfügt, wie er seine Leute ruft, die Aufgaben verteilt, selbst das Beste dazu gibt - wie er dieses alles fügt, formt und bindet, das ist vollendete Meisterschaft. Neben den ständigen Mitarbeitern finden wir dieses Jahr Erzählungen und Lebensbilder aus der Feder unserer besten Volksschriftsteller wie Ernst Balzi, Fritz Wartenweiler usw. Für wenig Geld wird hier dem Arbeiter, dem Bauern, dem Gebildeten wertvolles evangelisches Gut und ein tapferer Blick in Gegenwart und Zukunft vermittelt.

Le perfectionnement professionnel après l'apprentissage dans les métiers jusqu'à l'examen de maîtrise

(PAM) Sous ce titre paraîtra prochainement, comme 2° fascicule de la collection d'études publiée par l'Union suisse des arts et métiers, une brochure de la Commission de formation professionnelle de cette association. Rappelons que la dite commission est formée de représentants des services publics de la formation professionnelle, des commissions d'exams de maîtrise, des écoles d'arts et métiers, etc.

La brochure en question est consacrée à l'étude de toute une série de mesures en vue de coordonner, simplifier et rationaliser le perfectionnement professionnel après l'apprentissage pour donner une impulsion nouvelle aux examens de maîtrise, combler certaines lacunes et réduire le coût des cours préparatoires pour les candidats.

L'introduction expose l'aspect de principe du problème et les difficultés au-devant desquelles vont les métiers du fait de l'entrée prochaine en apprentissage d'un nombre plus élevé de jeunes gens en raison de l'augmentation de la natalité. Les auteurs de la notice envisagent diverses mesures de recrutement pour les examens de maîtrise et une plus judicieuse préparation des candidats. La commission de la formation professionnelle soumet ensuite des propositions au sujet de l'organisation technique des cours et un programme d'enseignement détaillé pour les branches commerciales. Des chapitres spéciaux sont consacrés à la formation des apprentis comme base du perfectionnement professionnel, aux cours pour patrons d'apprentissage et à l'application de l'ordonnance II de la loi fédérale sur la formation professionnelle.

Tous ceux qui s'occupent à un titre ou à un autre de formation professionnelle - présidents et secrétaires d'associations, membres des commissions d'exams de maîtrise, fonctionnaires s'occupant de l'apprentissage, personnel enseignant des écoles professionnelles, conseillers de vocation, etc. - trouveront dans cette brochure une foule de suggestions utiles.

Cette brochure sera mise en vente dans toutes les librairies. Elle peut être commandée dès maintenant au secrétaire de l'Union suisse des arts et métiers, Schwarztstrasse 26, Berne, au prix de fr. 1.80 l'exemplaire.

Redaktion - Rédaction: Ad. Pfister - P. Nantermod Inseratenteil: E. Kuhn

Der Zürcher Baukostenindex am 1. Februar 1954

(Mitteilung des Statistischen Amtes der Stadt Zürich)

Seitdem der Baukostenindex im Sommer 1952 mit 203,8 Punkten (Juni 1939 = 100) einen Höchststand erreicht hatte, ist er ununterbrochen gefallen und stand am Stichtag der jüngsten Erhebung (1. Februar 1954) auf 194,8 Punkten. Gegenüber der vorhergehenden Erhebung im Sommer 1953 ist er um 1,4 Prozent oder gegenüber dem Stand vor einem Jahr um 3,3 Prozent gefallen.

Der Zürcher Baukostenindex, der halbjährlich ermittelt wird, ist eine Richtzahl, die angibt, um wieviel teurer als im Juni 1939 der Bau eines Wohngebäudes vom Typ des Indexhauses am Stichtag der Erhebung durchschnittlich zu stehen käme. Als Indexhaus dient ein eingebautes Sechsfamilienhaus an der Zepplinstrasse in Zürich 6, das vor 22 Jahren erstellt worden ist, und für welches jeweils rund 100 Baufirmen dem Statistischen Amt detaillierte Offerten einreichen.

Die Rohbaukosten, die mit 38,6 Prozent der Gesamtkosten im Index berücksichtigt sind, standen im Berichtszeitpunkt mit 191,2 Punkten um 1,1 Prozent tiefer als im Sommer 1953. In dieser Gruppe verharren einzig die Zimmerarbeiten auf dem Stand der Vorerhebung, die übrigen Arbeitsgattungen weisen Rückgänge von 0,4 Prozent bei den Dachdeckere-

arbeiten bis 1,6 Prozent bei den Erd-, Maurer- und Kanalarbeiten auf. Die Innenausbaukosten, deren Index im Berichtszeitpunkt auf 197,9 Punkten stand und die mit 48,5 Prozent der Gesamtkosten in den Gesamtindex eingehen, haben sich seit einem halben Jahr um 1,6 Prozent verringert. Der grösste Rückgang ist bei den Kosten der Jalousieläden und Rolljalousien festzustellen, die von 244,1 Punkten am 1. August 1953, auf 210,7 Punkte, am 1. Februar 1954, also um 13,7 Prozent gefallen sind. Demgegenüber zeigt der Index für die Ausheizung einzig mit 232,1 Punkten eine saisonal bedingte Zunahme gegenüber dem 1. August 1953. Die übrigen Kosten, deren Anteil an den Gesamtkosten sich auf 12,9 Prozent stellt, waren mit 194,7 Punkten um 1,3 Prozent niedriger als vor einem halben Jahr. Im einzelnen zeigten sich hier Abnahmen zwischen 0,7 Prozent bei den Gebühren und 1,4 Prozent bei den Positionen «Architektenhonorar und Bauleitung» sowie «Bauzinsen».

Die nach den Normen des Schweizerischen Ingenieur- und Architektenvereins (SIA) ermittelten Kosten pro Kubikmeter umgebauten Raumes sind von Fr. 102,55 im August 1953 auf Fr. 101,15 im Berichtszeitpunkt, das heisst um 1,4 Prozent gefallen.

Baukostenindex nach Arbeitsgattungen 1. August 1953 und 1. Februar 1954

Table with 5 columns: Arbeitsgattungen, 1.8.1953 1939=100, 1.2.1954 1939=100, 1.2.1954 1.8.1953=100, %Anteil an den Gesamtkosten 1. Febr. 1954. Rows include Erd-, Maurer- und Kanalarbeiten, Kunststeinarbeiten, Zimmerarbeiten, Spenglerarbeiten, Dachdeckerarbeiten, Rohbaukosten, Schlosserarbeiten, etc.

Europabus, ou de l'art de se servir de l'autocar pour visiter l'Europe

Au cours de ces dernières années, le tourisme par autocar a pris une très grande importance en Europe. Le développement des moyens de transport a stimulé le goût du déplacement. L'intérêt que le public porte à l'automobile a fait le reste et l'autocar, qui permet de détailler, du haut de son siège, le paysage, les gens et les choses a obtenu très rapidement la faveur des foules.

Les grandes administrations de chemins de fer européens ont reconnu l'importance de cette nouvelle et attrayante forme du tourisme. De lui faire obstacle, elles désirent l'aider à se développer en évitant toutefois une concurrence stérile. Il fallait arriver à coordonner les services ferroviaires avec ceux de certaines lignes routières. C'est pourquoi, en 1951, les administrations de chemins de fer ont créé un service d'autocars internationaux de caractère touristique qui prit le nom d'Europabus. Cette organisation est en

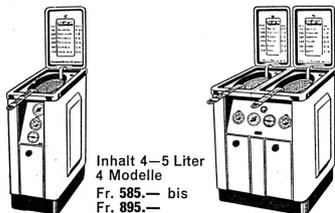
pleine extension. Bien que ne datant que de trois ans seulement, elle n'a cessé d'améliorer son système de vente des billets et de réservation des places, d'incorporer les lignes les meilleures et les plus intéressantes du continent et de les faire connaître aux touristes. Son but est de développer le tourisme en Europe en favorisant les voyages combinés par chemin de fer et par route. N'importe quelle agence de voyages peut, à cet effet, établir des billets combinés rail-route ou, si le voyageur le désire, préparer de vastes circuits en autocar ne comportant que les jonctions indispensables par chemin de fer. Un système international de réservation des places fonctionne d'une manière parfaite. Europabus n'admet, dans son organisation, que les lignes garantissant aux voyageurs un confort élevé et une sécurité absolue.

Deux lignes suisses sont exploitées en commun, sous le pavillon Europabus, par les Chemins de fer fédéraux et le service de cars alpestres des PTT, durant les mois d'été (du 15 juin au 15 septembre). La première est la ligne Lucerne-Brunig-Interlaken-Col

1000 Tips für Autoreisen, so lautet der Titel des soeben im Buchverlag der Verbandsdruckerei AG, Bern erschienenen Taschenbüchleins, als dessen Verfasser der bekannte Fachschriftsteller Eduard Probst zeichnet.

Auf 80 Seiten dichtgedrängt werden Tips und Ratschläge zu genussvollem und billigem Autoreisen ausgebreitet, welche alle aus der Praxis stammen. All die vielen Dinge, die es vor einer Reise und vor allem vor einer Auslandsreise zu besorgen gilt, werden der Reihe nach aufgeführt, angefangen von der richtigen Reiseplanung, den unvermeidlichen Formalitäten, über die persönliche Vorbereitung, zu den Fragen der zweckmässigen Reiseausrüstung und der richtigen Wagnervorbereitung. Fixfertige Listen unterrichten über das, was für weite Reisen an technischem Zubehör für den Wagen mitgeführt werden soll; im Kapitel «Tips zur Fahrt» wird gewissermassen in Pillenform und leichtverdaulich Bewährtes, Erprobtes und selbst für den Routinier oft Neues zu Fahren in der Nacht, über Autobahn und Pässe, über das Übernachten im Wagen, über die Wachhaltemittel und Doping und vieles mehr, verabreicht. Dann gibt das





Inhalt 4—5 Liter
4 Modelle
Fr. 585.— bis
Fr. 895.—

Inhalt 2x5 Liter,
zwei unabhängig
heizbare Bassins.
Breite 50 cm.
Preis Fr. 1.690.—

VALENTINI-FRITEUSEN

Auswahl unter zehn verschiedenen Grössen und Modellen. — Verlangen Sie einen Apparat unverbindlich zur Probe. — Günstige Teilzahlungsbedingungen.

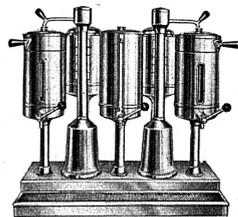
Vertretung für die deutsche Schweiz:
H. BERTSCH, ZÜRICH 7
Sillerwies 14 — Telefon (051) 34 80 20
Comptoir Suisse: Halle 1, Stand 5



Modell Super
1x8 Liter
Fr. 1.580.—



Modell Super double,
zwei unabhängig heiz-
bare Bassins à 8 Liter.
Preis Fr. 2.480.—



Eines der vielen
Bravilor
Modelle

Typ B II/T
für mittlere Gast-
betriebe, Hotels,
Tea-rooms usw.

BRAVILOR

Filterkaffee- und Teemaschinen

FRISCHWASSERBRÜHUNG

Geringe Strom- und Unterhaltskosten —
Einfachste Bedienung — Sofort betriebs-
bereit — Kaffeequalität immer gleichmässig

HGZ - Aktiengesellschaft Zürich - Affoltern
Apparatebau
Zehntenhausstr. 15-21 Telephone (051) 46 64 90

ZU VERPACHTEN

HOTEL

mit 40 Betten, auf nächste Sommersaison in
Scol-Farapp-Yulpara. — Anmeldungen mit Refer-
enzen und Angabe bisheriger Tätigkeit erbeten
unter Chiffre T V 2895 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

HOTEL

mit prachtvoller Aussicht auf See und Gebirge
mit ca. 50 Betten in bekanntem Fremdenort am
Genfersee altershalber
günstig abzugeben.
Anzahlung ca. Fr. 90.000.—

Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder
mündliche Anfragen an

HOTEL - IMMOBILIEN - ZÜRICH
P. Hartmann - Seldengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

Zu pachten gesucht
mittlerer

Bar-Betrieb

In Stadt der deutschen oder franz. Schweiz,
von verstemtem Fachmann. Ausführliche Offerten
unter Chiffre B A 2811 an die Hotel-Revue, Basel 2.

jetzt
Himbeeren aus Topf

Pflanzen bringen nächstes Jahr sehr guten Ertrag! Gute,
grossfrüchtige Sorten, gesunde, starke Pflanzen, 50 Stück
Fr. 16.—, 100 Stück Fr. 30.—, Karl Birri, Beerensobschulden,
Zetfen (Aargau), Telephone (064) 78207.

Je früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind,
desto mehr Sorgfalt können wir für
dessen Ausführung verwenden

Unsere Waschautomaten haben eines gemeinsam:

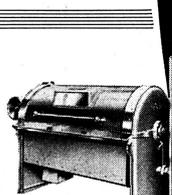
Spitzenleistung

Gegen 4000 Schulthess-Automaten in Betrieb und nur zufriedene Kunden!

30% Leistungssteigerung
50% Einsparung
an Waschmitteln, Löhnen
und Wärmeenergie

Schweizer
Qualitäts-
Arbeit

Vorwaschen
Waschen
Aufkochen
Spülen
Schwingen
Trocknen



100%
automa-
tisch

Für Grosswäschereien liefern
wir seit Jahren Lochkarten-
gesteuerte Vollautomaten bis
zu 150 kg Chargenleistung.
Für jede Wäschesorte steht
die entsprechende Lochkarte
zur Verfügung, die die Ma-
schine vollautomatisch steuert.
Fachpersonal ist nicht mehr
notwendig.

Büros und Service:

Zürich, Stockerstr. 57 Tel. (051) 27 52 12
Köniz-Bern, Wabersackerstr. 117 Tel. (031) 7 56 36
Lausanne, 16, av. du Simplon Tel. (021) 26 56 85

Schulthess-FRONTAL

5 Modelle in Grössen

4 kg 6 kg 10 kg 25 kg 35 kg

Vollautomaten mit eingebauten
Boilern waschen, kochen, zentri-
fugieren und geben das Waschmit-
tel automatisch bei.

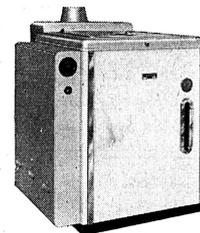
Eignung: für sämtliche gewerblich
betriebenen Wäschereien sowie
für Hotels, Restaurants, Heime
usw.



Schulthess-UNIVERSAL

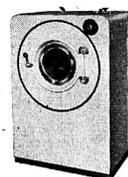
Trommel-Waschvollautomat mit
Heizung, Leistung 16 kg Trocken-
wäsche stündlich. — Kann auf
Wunsch mit direkt eingebautem
Warmlufttrockner, mit einer
Stundenleistung von 14 kg voll-
ständig getrockneter Wäsche, ge-
liefert werden.

Eignung: Hotels, Pensionen,
Ärzte, Coiffeurs, Metzgereien, Mehr-
familienhäuser usw.



Schulthess 4 und 6

für Haushaltungen und Mehrfam-
ilienhäuser. Trommel-Waschvollau-
tomat mit Heizung, automati-
scher Waschmittelführung und
direkt in der Maschine einge-
bautem Boiler, Leistung 4 und
6 kg Trockenwäsche stündlich. Je-
derzeit ohne Vorheizen des einge-
bauten Boilers betriebsbereit. 6
wählbare, vollautomatische Pro-
gramme für alle Arten Wäsche.



Die Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG. ist die
älteste Spezialfabrik für Waschmaschinen in der
Schweiz und auch die erste, welche vor 4 Jahren mit
dem Bau von vollautomatischen Waschmaschinen be-
gonnen hat. — Alle Schulthess-Automaten wurden
in unserer Fabrik von einer Equipe von Technikern
entwickelt, die seit Jahren auf diesem Gebiet speziali-
siert sind.

SCHULTHESS

COMTOIR, LAUSANNE
Halle 4, Stand 463

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Ultra-Bienna vereinigt die unerreichte und schonende Waschkraft der Seife mit einem vollkommenen Weichmachen des Wassers. Es verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben und erübrigt spezielle Enthärtungs- und Spülmittel. Ultra-Bienna, wie auch das biologische Einweichmittel Bio 38° C für stark schmutzige Leib-, Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche, wurden mit dem Gütezeichen «Q» des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.

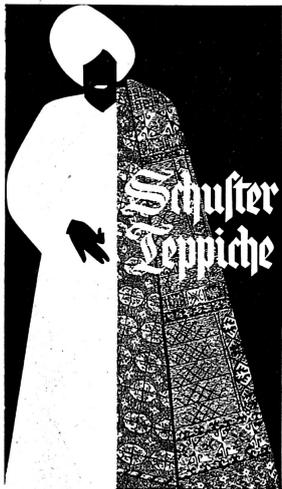
Weitere Schnyder-Qualitätsprodukte:

- Produkt 40: Vorwaschmittel für fettige Wäsche
- Flocken 555: Spezialseifenflocken für Waschmaschinen
- Perborat-Extra: Sauerstoffbleichmittel
- Hellin: Spül- und Weissmittel
- Angora: Feinwaschmittel für Wollwäsche

SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7

Clarel-Practic — das Beste zum Abwaschen und Reinigen!





**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Gelbe, fleckige, rauhe
BADEWANNEN
durch unser Verfahren wie neu!

H. Menz, Drosselweg 2, Neu-Allschwil (Bl.).

Initiatives und erfolgreiches Ehepaar
sucht

**Restaurant, Hotel oder
Hotel garni**

käuflich oder mietweise
zu übernehmen.

Tessin oder Stadtgeschäft bevorzugt. Nur Unternehmen guten Ranges kommen in Frage. Offerten unter Chiffre B G 2998 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses internationales Restaurant

in Hauptstadt eines beste Entwicklung aufweisenden Landes von Südamerika

ZU VERKAUFEN

Alleiniger Besitzer, eigenes Gebäude im Herzen der Stadt, mit jedem Komfort, modernsten Anlagen und Maschinen, zugehöriger Schlächtereie, Bäckerei, Konditoreie und eingearbeitetem internationalem Personal. Creme der einheimischen und internationalen Kundschaft verbürgt höchste Umsätze. Das Restaurant ist nicht nur zweifellos das führende Unternehmen in der Hauptstadt und im ganzen Land, sondern auch mit erstklassigem Ruf in sämtlichen Ländern Südamerikas, in den Vereinigten Staaten von Nordamerika und Kanada bekannt. Ausschliesslicher Grund des Verkaufes ist Amtsmündigkeit des Eigentümers, der eventuell bereit ist, zur Einarbeitung des neuen Besitzers Gesellschaftsvertrag einzugehen, um sich erst nachher zurückzuziehen. Einzigartige Chance für tüchtigen Fachmann! Volle Diskretion verlangt und zugesichert. Nur Interessenten mit erstklassigen Referenzen und Vermögensnachweis mögen sich wenden unter Chiffre J R 2021 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Raffemaschinen

GAGGIA



GAGGIA ist die Gewähr eines guten Kaffees, welcher den Erfolg Ihres Betriebes sichert.

Vergessen Sie nicht, an unserem Stand die Qualität unseres Kaffees zu erproben und zu vergleichen.

Die technischen Vorteile der Kaffeemaschine GAGGIA werden Sie dazu bewegen, sich nicht mit einer Imitation zu begnügen.

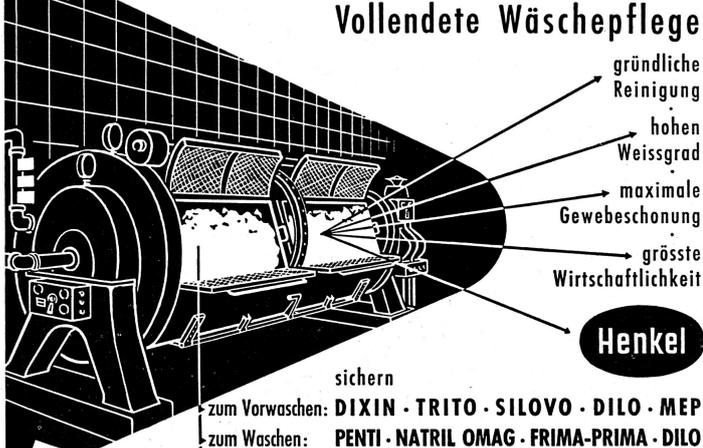
NEU! Alle Kolbenmodelle können durch Behälter ergänzt werden.

Aussteller am Comptoir Suisse in Lausanne
Stand 1703, Halle 17

KAFFEE-MASCHINEN
LAUSANNE
Vinel 17
(021) 24 49 91

Zürich (051) 56 83 88
Bern (031) 5 30 60
Basel (Riehen) 9 71 77
REALCO S. A.

Vollendete Wäschepflege



gründliche Reinigung
hohen Weissgrad
maximale Gewebeschonung
grösste Wirtschaftlichkeit

Henkel

sichern

zum Vorwaschen: DIXIN · TRITO · SILOVO · DILO · MEP
zum Waschen: PENTI · NATRIL OMAG · FRIMA-PRIMA · DILO
zum Bleichen: PURSOL

für Grosskonsumenten besonders geschaffen
HENKEL & CIE. A.G., BASEL

Erhöhter Faserschutz, dank dem patentierten Zusatz «FIBERPROTECT»

Der beliebten

GIGER-MISCHUNG



wurde von der Jury der HOSPEB die höchste Auszeichnung Goldmedaille mit «Félicitations» verliehen.

Ein neuer Beweis überlegener Qualität! Verlangen Sie bitte bemusterte Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735

Hotel-Omnibus

12-14-Plätzer, Citroën, 14 PS, mit neuwertigem Motor, in sehr gutem, fahrbereitem Zustand (eingelöst), wegen Neuanschaffung zu nur Fr. 950.- abzugeben. Anfragen an Dir. Grand Hotel, Montreux-Territet.

**Hotels
Restaurants**

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt

G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spitalgasse 32 - Tel. (031) 35302

**Wirtschafts-
stühle**

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

zum Preise von Fr. 17.80 per Stck. Möbel- und Fabrik-Geschwend AG., Steffensburg, Tel. (033) 26312.

Aber gewiss
... nur bei Interessenten kaufen!

**Gäste-Bücher
Journale etc.**

liefert vorteilhaft

Geschäftsbücherfabrik
C. A. HAAB
(Sbnat-Sappel)

**Lerne
Englisch
in London**

an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hansover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

**Zu verkaufen
neue, solide
Stühle**

schon ab Fr. 17.80.
O. Locher, Baumgarten, Thun

**Aufschnittsmaschinen
neue und Occasionen**

KNEUBÜHLER
Obergrundstr. 35
LUZERN

A vendre
dans ville principale du Valais

hôtel

d'environ 25 lits; excellente situation en bordure route cantonale; maison de vieille renommée, très bonne clientèle. Pour tous renseignements écrire sous chiffre P 10606 S Publicitas, Sion.

EIN GANG ZU

Geelhaar
Gegr. 1829

LOHNT SICH!

alle Termine

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
TEL. (031) 2 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES
IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Sprachkurse für Anfänger und Fortgeschrittene. Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch das Schulsekretariat in der Schweiz:
Fritz Schilling, Lindenstrasse 33
Zürich 8 - Telephon (051) 34 49 33

**Hotel Monopol
St. Moritz**

Zweisaisonbetrieb, 75 Betten, mit Restaurant, Bar und Dancing, ist ab 1. April 1955 neu zu verpachten. Ausführliche Offerten mit Referenzen sind zu richten an Dr. R. Ganzoni, Celerina.

**Gesucht
Wirt oder Hotelkoch**

der Lust und Befähigung verspürt, zusammen mit seiner Ehefrau eine alteingesessene, ausbaufähige Dorfwirtschaft im Kanton Aargau, Nähe Landstrasse Basel-Zürich, als

Pächler

zu einem gepflegten Landgasthof zu entwickeln. Dem Betrieb kann eine Metzgerei angegliedert werden. Auch kann Landwirtschaft im Umfang von 20 Jucharten mitbetrieben werden. Offerten unter Chiffre W. K. 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**WYSS
mitrella**

**die vollautomatische
Waschmaschine**



Sie waschen damit jede Art von Wäsche vollständig automatisch und erreichen maximale Resultate

- Denkbar grösste Arbeiterleichterung
- Unabhängig vom Waschpersonal
- la Schweizer Fabrikat

Hunderte von begeisterten Kunden sprechen ein anerkennendes Lob über die Wyss-Mitrella.

Verlangen Sie Prospekte oder praktische Vorführung bei

Gebrüder Wyss, Waschmaschinenfabrik, Büron (LU)
Telephon (045) 566 19

COMPTOIR SUISSE Halle 4 Stand 461